Nr. 2/2009 Deutschland 1,95 € | Schweiz 3,80 sfr | Österreich, Italien 2,10 € | Benelux, Frankreich 2,10 €

Lisa SPEZIAL

Backen im Advent

60 Rezepte für nur 1,95 €

Großmutters Klassiker

Kipferl, Zimtsterne, Schwarz-Weiß-Gebäck und, und, und ...

Mmh, Schokolade!

Knusprige Kekse, feine Kuchen und süße Geschenke

Himmlische Plätzchen

* Einfach, aber raffiniert
* Viele neue Sorten
* Mit Back-Fahrplan

Inhalt

Auf die Plätzchen, fertig, los! Wer zeitig beginnt, kann
Verführer ausprobieren. Viel Spaß beim Backen und

35 Man könnte sogar mit ihnen spielen: Schnelle Dominosteine aus Zuckerteig

10 Die einzige krumme Sache, die direkt ins Paradies führt: Schoko-Kipferl aus einem dunklen Mandelteig

20 Geliebte Klassiker: Mandel-Kipferl, Zimtsterne und Walnussplätzchen

4 Himmlisch einfach und schnell fertig: Herzkekse aus Mürbeteig – bestäubt mit Puderzucker, weiß wie Pulverschnee

Mit Puderzucker

4 **White Christmas**
Knusprige Mürbeteig-Herzkekse und Sandwich-Cookies mit feiner Cremefüllung

6 **Die reinste Sinnlichkeit**
Rosa Zuckerherzen, dekoratives Zitronen-Spritzgebäck und filigran verzierte Walnuss-Blätter

8 **Süße Sternstunden**
Kokos-Ingwer-Stangen, Gelee-Sterne und Sablés

Mit Kuvertüre

10 **Schoko-Träume**
Das dunkle Genuss-Geheimnis des Advents: Schoko-Kipferl und Gefüllte Amarettini

12 **Sehenswerte Seelenwärmer**
Mit verführerischem Schokoduft: Marzipanplätzchen, Schokotaler, Orangen-Schoko-Streifen

14 **Himmlische Verführer**
Schokoküsschen, Mandelbaiser-Streifen und Schoko-Nuss-Taler

Mit Nostalgie

20 **Geliebte Klassiker**
Mandel-Kipferl, Walnussplätzchen, Zimtsterne und Nuss-Spiralen

22 **Tröster unserer Kindertage**
Schwarz-Weiß-Gebäck, Schokoladen-Spritzgebäck und Terrassen-Rauten

Mit kleinem Extra

24 **Neue Lieblinge**
Erdnuss-Stangen, Cranberry-plätzchen, Bratapfel-Muffins und Orangenplätzchen

26 **Würzige Wonnen**
Gewürzringe, Anisstangen und Eierlikörplätzchen

Mit Knuspereffekt

34 **Süße Grüße**
Euro-Plätzchen und Schnelle Dominosteine

36 **Himmlische Gaben**
Spitzbuben, Ingwerplätzchen und Gefüllte Butterkekse

all die süßen Naschen!

Rot wie Rentier Rudis Nase: Fäustlinge als Plätzchen mit weißen Zuckerschneeflocken

Süß & dekorativ

40 Anhänglich
Buntes für den Baum

42 Kinderleicht
Ideen für Nachwuchsbäcker

Mit Fantasie

46 Keks-Künstler
Schokoladen-Cookies und Mandel-Shortbread

48 Ein Fest für die Sinne
Nussecken, Englische Mürbeteigkekse und Pinienkekse

50 Göttliche Gemütsfreunde
Dunkles Shortbread, Walnuss-Brownies und Mandel-Blondies

Mit Raffinesse

52 Nikolaus-Elite
Runde Lebkuchen, Blitzgebäck und Mandel-Printen

54 Magische Originale
Baiser-Sckoko-Kissen, Huckepack-Sternchen, Pfefferkuchen

Mit Showtalent

60 Lustgewinn
Tiramisu-Rolle, Früchtekuchen und Knuspertörtchen

62 Eine Sünde wert!
Sterntaler-Torte, Walnusskuchen und Nuss-Panettone

TIPPS & TRICKS

29 Kuvertüre verarbeiten
31 Mit Nüssen backen
32 Alles in Butter?
39 Alles von der (Teig-)Rolle
45 Schablonen
59 Gewürze mit Weihnachtsduft

Titelfoto: M.I.G./FP/Gregonowits. Fotos Inhalt: Aurora, Koelinflocken, M.I.G./Gregonowits, Photoculeine, StockFood (6)

42 Niedliche Backideen, die nicht nur Kleinen Spaß machen, z. B. Zündhölzer mit Köpfen aus Götterspeise

52 Erst ein, zwei Tage nach dem Backen kann man Runde Lebkuchen richtig genießen

60 Im Advent zählt keiner Kalorien – da kann man die Tiramisu-Rolle ruhig in etwas dickere Stücke teilen

46 Verführer aus den USA: Schokoladen-Cookies für gemütliche Kuscheltage

Herzkekse

Himmlisch einfach, schnell fertig und mit etwas knisterndem Seidenpapier zur Liebesgabe verpackt – Herziges aus Mürbeteig

Rezept Seite 16

White Christmas

Daran haben Sie Ihre helle Freude!

Sandwich-Cookies

Doppeltes Vergnügen – zwischen zarten Nusstalern bringt eine Creme mit Vanille und Nougat jeden zum Schwelgen

Rezept Seite 16

Fotos: StockFood (2)

Rosa Zuckerherzen

Zarter Mürbeteig bereitet hier den Boden für verspielte Malerei mit Rum-Aroma **Rezept Seite 16**

Weiß wie Pulverschnee überzieht feinster Zucker als schimmernder Guss die Plätzchenkreationen. Leise knackt beim Hineinbeißen die süße Schicht wie das dünne Eis auf einem zugefrorenen See …

Die reinste Sinnlichkeit

Fotos: Jahreszeiten Verlag, StockFood (2)

Zitronen-Spritzgebäck

Die fruchtige Zitronencreme verschmilzt aufs Köstlichste mit dekorativen Teigtuffs

Rezept Seite 16

Walnuss-Blätter

Der nussige Teig mit Amaretto verfeinert, die Schokozier filigran aufgespritzt – mmh!

Rezept Seite 17

Kokos-Ingwer-Stangen

Ingwer und Piment sorgen für eine weihnachtlich-würzige Note, Kokosraspel hüllen in sanftes Weiß **Rezept Seite 17**

Naschwerk im Winter-Dress: Sterne locken mit Fruchtgelee in der Farbe von Ilexbeeren, Zuckerkristalle glitzern wie Raureif auf buttrigen Talern und Kokosrapel rieseln sacht wie Schnee auf köstliche Knusperstangen …

Süße Sternstunden

Fotos: foodcentrale, StockFood (2)

Gelee-Sterne

Mit Guss und Quittengelee verführen die Sternchen als raffinierte Doppeldecker zu Genuss ohne Grenzen

Rezept Seite 17

Sablés

Mit guter Butter und herrlich duftender Bourbonvanille eine runde Sache für alle Liebhaber bester Zutaten

Rezept Seite 17

Schoko-Kipferl

Die einzige krumme Sache, die direkt ins Paradies führt: Minihörnchen aus Mandelteig mit Schoko-Highlights

Rezept Seite 18

Schoko-Träume

Das dunkle Genuss-Geheimnis des Advents …

Gefüllte Amarettini

Herbsüße Creme zwischen Hagelzucker-Häufchen – eine unwiderstehlich leckere Festtagsverbindung

Rezept Seite 18

Fotos: Aurora, StockFood

Marzipan-plätzchen

Halb und halb – erste Wahl für alle, die echte Schoko-Fans werden wollen Rezept Seite 18

Jedes Gebäck ein Geschenk an alle Sinne! Üppig bestreut oder filigran verziert gedeihen die knusprigen Kekse zum bewunderten Blickfang und laden mit verführerischem Schokoduft zur behaglichen Kaffeerunde

Sehenswerte Seelenwärmer

Fotos: Aurora, Schwartau, StockFood

Gefüllte Schokotaler

Einer schöner als der andere! Grazile Gussmuster runden den Gaumenkitzel zum Augenschmaus ab Rezept Seite 18

Orangen-Schoko-Streifen

Erlesenes Extra zum Espresso: Nussig-Süßes im Streifen-Design mit duftender Orangenzucker-Zier Rezept Seite 19

Schoko-küsschen

Der Teig wird mit einer tüchtigen Portion Zartbitterkuvertüre gerührt, jedes Küsschen mit zweierlei Guss vollendet Rezept Seite 19

Nüsse und Nougatcreme, Mandeln und Waldfruchtkonfitüre machen die Spezereien zur Gaumenfreude vom Feinsten. Richtig unwiderstehlich aber werden die Süßen, wenn feinherber Schokoschmelz sie sündhaft adelt ...

Himmlische Verführer

Fotos: Jahreszeiten Verlag, Rama, StockFood

Mandel-baiser-Streifen

Teig, Konfitüre, Baiser – bei jedem Biss Genießerglück auf drei Ebenen! Krönung: ein strahlendes Sternchen

Rezept Seite 19

Schoko-Nuss-Taler

Bestechend schön: Das mürbe Nussgebäck im Doppelpack wird zum Schluss geschickt in Schoko gedippt

Rezept Seite 19

1 Herzkekse

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN TEIG
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sahne
- 1 Msp. Backpulver

ZUM BESTÄUBEN
- 3–4 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der kalten Butter in Stückchen in eine Rührschüssel geben. Salz, Sahne und Backpulver zufügen, alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen. Herzen ausstechen. Die Plätzchen auf die Bleche legen und auf der mittleren Einschubleiste des Backofens in ca. 12 Min. hell backen. Dann aus dem Ofen nehmen, kurz ausdämpfen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 70 kcal

2 Sandwich-Cookies

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 5 MINUTEN

Zutaten für ca. 20 Stück

FÜR DIE FÜLLUNG
- 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 30 g Zucker
- 250 ml Milch
- 1 Eigelb
- 170 g Butter
- 2 EL Haselnuss-Nougatcreme
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Haselnusslikör

FÜR DEN TEIG
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Mehl

ZUM BESTÄUBEN
- 2–3 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker in einer kleinen Schüssel mischen. Mit 7 EL Milch anrühren. Die übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, aufwallen lassen. Vom Herd nehmen. Eigelb unterziehen. Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
2. Die zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Die Haselnuss-Nougatcreme, gemahlene Haselnüsse sowie den Nusslikör unterziehen. Den Vanillepudding löffelweise einrühren, bis eine gleichmäßig cremige Masse entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Für den Teig das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Haselnüsse kurz ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Dann mit dem Mehl mischen, unter den Eischnee heben.
4. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse mithilfe eines runden Ausstechers und eines Löffels ca. 40-mal auf die Bleche streichen. Ca. 5 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Die Hälfte der Cookies mit der glatten Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Creme aufspritzen, mit den übrigen Cookies (glatte Seite oben) belegen. Zur Verzierung mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 130 kcal

3 Rosa Zuckerherzen

ZUBEREITEN: 65 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN

Zutaten für ca. 50 Stück

FÜR DEN TEIG
- 150 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 75 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln

FÜR DEN ZUCKERGUSS
- 125 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 3 Tropfen Rum-Aroma
- 2–3 Tropfen rote Speisefarbe

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker auf einer Arbeitsfläche häufeln. Ei, Eigelb, kalte Butter in Stückchen sowie Mandeln zufügen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
3. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Herzen ausstechen. Auf den vorbereiteten Blechen ca. 10 Min. backen. Auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit Eiweiß zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren. 2 EL davon beiseitestellen. Den Rest mit Rum-Aroma und Speisefarbe leicht rosa anrühren. Den rosa Zuckerguss auf die Herzen streichen. Den weißen Zuckerguss mit einem kleinen Spritzbeutel in Streifen aufspritzen und mit einem Stäbchen verziehen. Guss erstarren lassen. Plätzchen trocken und kühl aufbewahren.

Pro Stück ca. 50 kcal

4 Zitronen-Spritzgebäck

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN TEIG
- 175 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Ei
- 3 Tropfen Zitronenöl
- 250 g Mehl
- eventuell 1–2 EL Sahne

FÜR DIE ZITRONENCREME
- 1 Eiweiß
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronengelee

ZUBEREITUNG

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Das Ei zusammen mit Zitronenöl unterziehen. Das Mehl portionsweise einrühren, bis ein dickcremiger Teig entsteht. Bei Bedarf die Sahne einrühren.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Rosettentülle füllen und ca. 60 schöne, möglichst gleich große Rosetten auf die Backbleche spritzen. Das Spritzgebäck ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Das Spritzgebäck auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. backen, bis sich die Ränder zartbraun färben. Dann mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Zitronencreme das Eiweiß steif schlagen. Dabei langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Das Zitronengelee mit einem Schneebesen behutsam unterheben. Die Zitronencreme mit einem kleinen Löffel auf die flachen Seiten der Hälfte der Plätzchen streichen. Mit den restlichen Plätzchen zusammensetzen – ebenfalls mit der flachen Seite zur Creme. Anschließend gut trocknen lassen.

Pro Stück ca. 110 kcal

5 Walnuss-Blätter

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN

Zutaten für ca. 80 Stück

FÜR DEN TEIG
- *100 g Walnusskerne*
- *250 g Mehl*
- *150 g Butter*
- *80 g Zucker*
- *1 Eigelb*
- *1 EL Amaretto*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *150 g Puderzucker*
- *2 EL Nuss-Sirup*
- *200 g Vollmilchkuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Die Walnusskerne in einen Blitzhacker geben und fein mahlen. Dann mit Mehl, Butter. Zucker, Eigelb und dem Amaretto in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer kleinen Kugel formen und in Klarsichtfolie verpackt ca. 60 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen oder gründlich fetten.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Blätter (oder andere Formen) ausstechen. Diese auf den Blechen ca. 10 Min. backen. Dann auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung den Puderzucker mit dem Nuss-Sirup glatt rühren, evtl. 1 EL Wasser unterrühren. Die Walnuss-Blätter mit dem Guss bestreichen, trocknen lassen.
5. Inzwischen die Vollmilchkuvertüre hacken und im warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Ecke abschneiden. Die Kuvertüre in dünnen Linien auf die fertigen Walnuss-Blätter spritzen. Erneut trocknen lassen.

Pro Stück ca. 60 kcal

6 Kokos-Ingwer-Stangen

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für ca. 80 Stück

FÜR DEN TEIG
- *250 g Mehl*
- *2 TL Natron*
- *2 TL Ingwerpulver*
- *1 1/2 TL Zimt*
- *1/2 TL Pimentpulver*
- *1 Prise Salz*
- *80 g eingelegter, kandierter Ingwer*
- *100 g Butter*
- *3 EL Zuckerrübensirup*
- *175 g Rohrzucker*
- *1 Ei*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *50 g Zucker*
- *50 g Kokosraspel*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Das Mehl mit Natron und Ingwerpulver sowie dem Zimt, dem Piment und dem Salz in einer Schüssel mischen. Den kandierten Ingwer abtropfen lassen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Dann den Sirup, den Zucker und das Ei einrühren. Die Masse mit der Mehlmischung und dem gewürfelten Ingwer verkneten.
3. Mit einem Löffel kleine Portionen abnehmen und zu fingerdicken Stäbchen formen. Mit ca. 3 cm Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Ca. 12 Min. backen.
4. Zucker und Kokosraspel in einer flachen Schale mischen. Die noch heißen Kokos-Ingwer-Stangen darin wälzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 40 kcal

7 Gelee-Sterne

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für ca. 20 Stück

FÜR DEN TEIG
- *375 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *200 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *250 g Butter*
- *1 Eiweiß*
- *125 g gemahlene Haselnüsse*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *100 g Puderzucker*
- *Kristallzucker*
- *150 g Quittengelee*

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker in einer Rührschüssel mischen. Die kalte Butter in Stückchen zufügen und mit dem Eiweiß sowie den gemahlenen Haselnüssen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und 40 Sterne (Ø 6 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne mittig kleinere Sterne ausstechen, sodass nur der Rand stehen bleibt. Alle Sterne auf die Bleche legen und ca. 12 Min. backen. Dann mitsamt Papier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.
3. Den Puderzucker mit wenig Wasser zu einem dicken Guss verrühren und die Plätzchen mit Sternloch damit bestreichen. Etwas Zuckerguss in eine Spritztüte geben und die Konturen damit nachzeichnen. Mit Kristallzucker bestreuen, abtrocknen lassen.
4. Quittengelee erwärmen und die ganzen Plätzchen damit bestreichen. Glasierte Sterne aufsetzen, leicht andrücken, trocknen lassen.

Pro Stück ca. 180 kcal

8 Sablés

ZUBEREITEN: 35 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für ca. 75 Stück

FÜR DEN TEIG
- *250 g weiche Butter*
- *100 g Zucker*
- *2 Pck. Bourbonvanillezucker*
- *1 Prise Salz*
- *50 g Schmand*
- *1 Fläschchen Rum-Aroma*
- *350 g Mehl*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *1 Eiweiß*
- *3–4 EL Zucker*

ZUBEREITUNG

1. Die zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Rührgeräts schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, den Schmand sowie das Rum-Aroma zufügen und mit der weichen Buttermasse verrühren.
2. Die Hälfte Mehl mit den Quirlen des Handrührgeräts einrühren. Das restliche Mehl zufügen und dann mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten. Den Teig zu dicken Rollen (Ø 4 cm) formen und in Klarsichtfolie wickeln. Ca. 60 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen oder gründlich fetten. Das Eiweiß verquirlen. Die Teigrollen auspacken, mit Eiweiß bestreichen. Den Zucker in eine flache, große Schale streuen. Die Teigrollen darin wälzen. Dann mit einem scharfen Messer in 4–5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Teigscheiben auf die vorbereiteten Bleche legen und auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. hellbraun backen. Kurz ausdämpfen lassen und behutsam auf ein Kuchengitter zum Abkühlen geben. Bis zum Verzehr sorgsam geschichtet in luftdicht verschlossenen Gefäßen, z. B. Kunststoff- oder Metallbox, lagern.

Pro Stück ca. 50 kcal

Fotos: foodcentrale, Jahreszeiten Verlag, StockFood (6)

9 Schoko-Kipferl

ZUBEREITEN: 70 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN, BACKEN: 11 MINUTEN

Zutaten für ca. 100 Stück

FÜR DEN TEIG
- *150 g dunkle Kuvertüre*
- *1 Pck. Backmischung „Lieblings-Plätzchen" (z. B. von Aurora)*
- *200 g Butter*
- *1 Ei*
- *100 g gemahlene Mandeln*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *100 g dunkle Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre mit einem Messer grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel im warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. Die Backmischung zusammen mit der weichen Butter in eine Rührschüssel geben. Ei und gemahlene Mandeln zufügen. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts krümelig kneten. Die abgekühlte, aber flüssige Kuvertüre zufügen und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Min. kühlen.
3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Die Teigkugel in vier gleiche Portionen teilen, jeweils zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit den Händen zu Kipferln formen und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen. Ca. 11 Min. backen. Danach herausnehmen, mit dem Papier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung die dunkle Kuvertüre mit einem Messer grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel in einem warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Schoko-Kipferl mit den Enden eintauchen, auf Backpapier legen und trocknen lassen.

Pro Stück ca. 50 kcal

10 Gefüllte Amarettini

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN, BACKEN: 25 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DIE AMARETTINI
- *3 Eiweiß • 1 Prise Salz*
- *je 100 g weißer und brauner Zucker*
- *175 g gemahlene Mandeln*
- *1 EL Espressopulver (Instant)*
- *50 g Hagelzucker*

FÜR DIE MOKKACREME
- *100 g Sahne*
- *1 TL Espressopulver (Instant)*
- *1 TL Zuckerrübensirup*
- *150 g Vollmilchkuvertüre*
- *100 g Zartbitterkuvertüre*
- *1 EL Amaretto*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für die Amarettini Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei weißen und braunen Zucker einrieseln lassen. Mandeln und Espressopulver unterheben.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf die Bleche ca. 60 kleine Häufchen spritzen, mit dem Hagelzucker bestreuen und ca. 25 Min. backen. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für die Creme Sahne mit Espressopulver und Sirup aufkochen. Kuvertüren hacken, in der Sahne schmelzen. Masse leicht abkühlen lassen, Amaretto einrühren. Creme mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen und abkühlen lassen. Dann in einen Spritzbeutel füllen und auf die flache Seite von 30 Amarettini spritzen. Je einen weiteren Amarettino mit der Bodenseite auf die Creme setzen.

Pro Stück ca. 100 kcal

11 Marzipanplätzchen

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DEN TEIG
- *150 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *100 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *2 Eigelb*
- *3 EL gemahlene Mandeln*
- *400 g Marzipanrohmasse*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *150 g Zartbitterkuvertüre*
- *einige gehackte Mandeln*
- *etwas Schokostreusel*
- *etwas weißer Schokoraspel*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl mit Stärke, Butter, Zucker, Eigelben und den gemahlenen Mandeln rasch verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie ca. 30 Min. kühlen. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Marzipanrohmasse durchkneten und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie zu einer 2 mm dünnen Platte ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher ca. 60 Kreise (Ø 3–4 cm) ausstechen.
3. Den Teig dünn ausrollen, ebenfalls 3 cm große Kreise ausstechen. Auf die vorbereiteten Bleche legen und ca. 10 Min. backen. Nach 9 Min. Backzeit die Marzipankreise auf die Plätzchen legen. Fertig backen, aber nicht mehr bräunen. Plätzchen dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre grob hacken und in einem warmen Wasserbad schmelzen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Plätzchen jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, mit Schokostreusel, weißem Schokoraspel und Mandeln bestreuen, auf Backpapier trocknen lassen.

Pro Stück ca. 50 kcal

12 Gefüllte Schokotaler

ZUBEREITEN: 65 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN TEIG
- *200 g Mehl*
- *75 g Speisestärke*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *100 g Zucker • 1 Ei*
- *200 g Butter*

FÜR FÜLLUNG, VERZIERUNG
- *100 g Zartbitterkuvertüre*
- *100 g Marzipanrohmasse (z. B. von Schwartau)*
- *100 g weiche Butter*
- *150 g Vollmilchkuvertüre*
- *150 g weiße Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Mandeln und Zucker auf eine Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde formen. Ei, Butter zufügen und alles mit den Knethaken des Rührgeräts verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie verpackt ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und ca. 60 runde Taler (Ø 5 cm) ausstechen. Auf den Blechen 9–10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für die Füllung die Zartbitterkuvertüre grob hacken und schmelzen. Die Marzipanrohmasse fein raspeln und mit der weichen Butter verrühren. Die flüssige Kuvertüre unterziehen. Auf die Hälfte der Taler einen Klecks Füllung geben, einen weiteren Taler aufsetzen, leicht andrücken.
4. Für die Verzierung die übrigen Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Taler zur Hälfte in Vollmilchkuvertüre tauchen, auf Backpapier legen. Weiße Kuvertüre in dünnen Streifen darauf spritzen, mit einem Holzspieß verziehen. Taler trocknen lassen.

Pro Stück ca. 190 kcal

13 Orangen-Schoko-Streifen

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN

Zutaten für ca. 50 Stück

FÜR DEN TEIG
- *100 g Zartbitterschokolade*
- *200 g weiche Butter*
- *500 g Backmischung „Lieblings-Plätzchen" (z. B. von Aurora)*
- *100 g gemahlene Walnüsse*
- *1 Ei*
- *1 Eigelb*
- *abgeriebene Schale einer Bio-Orange*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *6 EL Zucker*
- *250 g Zartbitterkuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Die Zartbitterschokolade grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel in einem warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. In einer Rührschüssel die weiche Butter mit der flüssigen Schokolade verrühren. Die Plätzchenbackmischung mit den Nüssen, dem Ei, Eigelb sowie zwei Drittel der Orangenschale zufügen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Übrige Orangenschale mit dem Zucker zum Verzieren mischen, beiseitestellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig ca. 30 x 40 cm groß ausrollen und in 50 ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen auf die Bleche legen und mit einer Gabel ein Streifenmuster einritzen. Die Streifen 10–12 Min. backen. Mit dem Papier auf ein Kuchengitter ziehen und völlig abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung die Kuvertüre grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Streifen jeweils zur Hälfte darin eintauchen und mit dem vorbereiteten Orangenzucker bestreuen. Auf Backpapier trocknen lassen.

Pro Stück ca. 90 kcal

14 Schoko-küsschen

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück

FÜR DEN TEIG
- *200 g Zartbitterkuvertüre*
- *125 g Margarine (z. B. Rama)*
- *2 Eier*
- *75 g brauner Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *375 g Dinkelmehl (Typ 630)*
- *1 TL Backpulver*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *100 g Zartbitterkuvertüre*
- *50 g weiße Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel in einem warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. Inzwischen Margarine, Eier mit Zucker sowie Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die flüssige Kuvertüre unterrühren. Mehl, Backpulver mischen, unterheben.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig Kugeln (Ø 2,5 cm) formen, auf die Bleche legen und ca. 15 Min. backen. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung die dunkle Kuvertüre grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokoküsschen in die Kuvertüre eintauchen, zum Beispiel mithilfe einer Pralinengabel. Dann auf Backpapier trocknen lassen.
5. Inzwischen die weiße Kuvertüre hacken und ebenfalls im warmen Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel geben, eine winzige Ecke abschneiden. Die weiße Kuvertüre in dünnen Linien auf die Schokoküsschen ziehen. Erneut trocknen lassen.

Pro Stück ca. 100 kcal

15 Mandel-baiser-Streifen

ZUBEREITEN: 35 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN, BACKEN: 25 MINUTEN

Zutaten für ca. 80 Stück

FÜR DEN TEIG
- *200 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *5 Eigelb*
- *1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale*
- *400 g Mehl*

FÜR DIE FÜLLUNG, VERZIERUNG
- *5 EL Kuvertürespäne*
- *250 g Waldfruchtkonfitüre*
- *5 Eiweiß*
- *200 g Puderzucker*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *2 EL Kakaopulver*

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Zucker und Eigelben in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Dann die abgeriebene Zitronenschale sowie das Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie packen. Ca. 60 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Backblech geben und bedeckt mit Klarsichtfolie in Blechgröße ausrollen. Mit den Kuvertürespänen bestreuen und mit der Konfitüre gleichmäßig bestreichen.
3. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und gemahlene Mandeln mischen und unter den Eischnee heben. Die Baisermasse auf die Konfitüre streichen. Auf der zweiten Einschubleiste von unten im Ofen ca. 25 Min. hellbraun backen.
4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Kuchen mit dem Papier auf ein Kuchengitter ziehen. Noch warm in 2 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden, dann abkühlen lassen. Kleine Sterne als Schablonen auflegen und die Streifen mit Kakaopulver bestäuben. Dann die Sternschablonen abnehmen.

Pro Stück ca. 80 kcal

16 Schoko-Nuss-Taler

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück

FÜR DEN TEIG
- *150 g gemahlene Haselnüsse*
- *200 g Butter*
- *100 g Puderzucker*
- *2 Eigelb*
- *1 Prise Macis (Muskatblüte)*
- *1 Prise Zimt*
- *150 g Mehl*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *5 EL Nussnougatcreme*
- *100 g Zartbitterkuvertüre*
- *1 TL Öl*

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz rösten. Butter, Puderzucker, Eigelbe und Gewürze schaumig schlagen. Mehl und abgekühlte Haselnüsse zufügen, zu einem glatten Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie packen und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. 80 Kreise (Ø 3 cm) ausstechen, auf die Bleche legen. Ca. 10 Minuten backen, dann mit dem Papier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen, abkühlen lassen.
3. Die Hälfte der Taler mit Nussnougatcreme bestreichen, mit übrigen Plätzchen zusammensetzen. Kuvertüre hacken, mit Öl im warmen Wasserbad schmelzen. Die doppelten Taler von beiden Seiten darin eintauchen, sodass in der Mitte ein freier Streifen entsteht. Kuvertüre trocknen lassen.

Pro Stück ca. 100 kcal

Fotos: Aurora (2), Jahreszeiten Verlag, Rama, StockFood (3)

Mandel-Kipferl

Walnussplätzchen und Zimtsterne – ein Hauch von Bollywood beim Auftischen lässt die Stars von einst neu erstrahlen

Rezepte Seite 28

Geliebte Klassiker

Glanzvolles Dacapo für die Besten der Besten

Nuss-Spiralen

Außen soft und buttrig, innen marzipan-süß und haselnuss-knackig – eine goldgelbe Genießer-Klasse für sich! Rezept Seite 28

Fotos: StockFood (2)

Schwarz-Weiß-Gebäck

Perfekte Patchwork-Plätzchen! Rollen und Stapeln lässt die Süßen im 70er-Look entstehen

Rezept Seite 29

Augen zu und in duftenden Erinnerungen schwelgen – Schachbrettmuster in Schoko und Vanille, gediegene Streifen mit süßen Enden und Stockwerk-Kekse mit Himbeer-Überraschung – hier sind sie, die …

Tröster unserer Kindertage!

Fotos: Jahreszeiten Verlag, StockFood (2)

Schokoladen-Spritzgebäck

Jedes ein Naschziel für sich: Beutel und Sterntülle machen aus Lecker-Teig mit Vanillearoma feine Unikate

Rezept Seite 29

Terrassen-Rauten

Bitte tüchtig kleckern heißt die Parole der Trio-Kekse, die nur zusammenhalten, wenn man mit Gelee nicht geizt

Rezept Seite 29

Erdnuss-Stangen

Cranberryplätzchen, Bratapfel-Muffins – dreimal Mmh!!! mit Überraschungseffekt

Rezepte Seite 30

Neue Lieblinge

Die möchte man nicht mehr missen!

Orangen-plätzchen

Fruchtzwerge im Adventsgewand – kandiert, als Marmelade und Likör kommen hier herbsüße Orangen groß heraus

Rezept Seite 30

Fotos: foodcentrale, StockFood

Gewürzringe

Unter einer unschuldig-weißen Zuckerschicht warten vier Exoten darauf, den Gaumen zu kitzeln ... Rezept Seite 31

Gewürze aus Tausendundeiner Nacht verschmelzen mit einer funkelnden Zuckerrobe, Schokolade und federleichtem Traumschaum. Achtung, Sie werden eine Keksdose mit Schloss benötigen!

Würzige Wonnen

Fotos: StockFood (3)

Anisstangen

Tiefstapelei der feinsten Art: Als schlichte Streifen getarnt lässt das Biskuitgebäck mit seinem intensiven Anisduft vor Entzücken seufzen

Rezept Seite 31

Eierlikör-plätzchen

Luftig und leicht beschwipst machen Eierschaumtupfen gemeinsame Sache mit einem cremigen Schoko-Duo

Rezept Seite 31

17

18

19

20

17 Mandel-kipferl

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 8 STUNDEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG
- 400 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g flüssiger Honig
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 275 g kalte Butter

FÜR DIE VERZIERUNG
- 50 g flüssiger Honig
- 100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde formen. Das Ei sowie den flüssigen Honig hineingeben. Die Vanilleschote der Länge nach aufritzen, das Mark herausschaben und zusammen mit dem Zucker zum Teig geben. Die gemahlenen Mandeln darüberstreuen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und ringsum auf den Mehlrand setzen.
2. Alle Teigzutaten zuerst mit einem großen Messer oder einer großen Palette durchhacken. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu 3 Rollen von etwa 3 cm Ø drehen. Dann von den Rollen jeweils 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Hörnchen formen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen, die Hörnchen daraufsetzen, im Ofen auf der mittleren Schiene in je 10–12 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen.
4. Für die Garnierung Kipferl noch heiß mit flüssigem Honig bestreichen und vorsichtig im Zucker wälzen.

Pro Stück ca. 90 kcal

18 Walnuss-plätzchen

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 45 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG
- 100 g Walnüsse • 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Ei • 1 Prise Salz
- Mark einer Vanilleschote
- 200 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG, VERZIERUNG
- 4 EL Preiselbeerkonfitüre
- 200 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft
- ca. 45 Walnusskernhälften

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Walnüsse in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Das Mehl mit dem Zucker und den zerkleinerten Nüssen in einer Schüssel mischen, dann auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde formen. Ei, Salz und Vanillemark in die Mulde geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und an den Mehlrand setzen. Alles mit einem großen Messer oder einer großen Palette zu einer krümeligen Masse zerhacken. Dann rasch mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 3–4 cm) ca. 90 Kekse ausstechen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen, die Plätzchen darauflegen und jeweils ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Zum Füllen Preiselbeerkonfitüre erwärmen, je 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit dem Guss gitterförmig verzieren. Sofort die Nusshälften daraufsetzen.

Pro Stück ca. 115 kcal

19 Zimtsterne

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DIE MASSE
- 5 Eiweiß
- 470 g Puderzucker
- 500 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 2 TL Zimtpulver
- 2 EL Kirschwasser

ZUBEREITUNG

1. Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach 450 g Puderzucker einrieseln lassen. 1 Kaffeetasse voll mit dieser Eiweiß-Puderzucker-Masse beiseitestellen.
2. Die gemahlenen Mandeln mit dem Zimt mischen und mit dem Kirschwasser unter den übrigen Eischnee heben. Die Masse ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Eine Arbeitsfläche mit dem übrigen Puderzucker bestäuben. Die Mandelmasse auf dem Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem sternförmigen Ausstecher 60 Kekse ausstechen, mit dem übrigen Eischnee überziehen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen, die Sterne darauflegen und über Nacht bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.
4. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Zimtsterne jeweils ca. 10 Minuten backen – der Eiweißguss darf nicht braun werden. Anschließend sofort herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann auf ein Plätzchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 80 kcal

20 Nuss-Spiralen

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DIE MASSE
- 250 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker • 1 Ei
- 125 g Butter in Flöckchen

FÜR DIE FÜLLUNG
- 50 g Zucker
- 150 g fein gehackte Haselnusskerne
- 1 Eiweiß • 25 g Marzipan

FÜR DIE GLASUR
- 2 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Zucker, Salz, Vanillezucker, Ei und Butterflöckchen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Für die Füllung Zucker, Nüsse, Eiweiß und Marzipan verkneten.
3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit dem Teigrad lange Streifen (10–12 cm breit) formen. Die Streifen jeweils auf Klarsichtfolie legen, Marzipan-Nuss-Masse darauf verteilen und glatt streichen. Teigstreifen mithilfe der Folie von der langen Seite her schneckenartig aufrollen. Mit einem Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Nussplätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und in 12–15 Minuten goldgelb backen.

Pro Stück ca. 120 kcal

BACK-TIPP

Damit Eiweiß beim Schlagen schön steif wird, dürfen weder an den Schneebesen noch in der Aufschlagschüssel Fettrückstände sein. Am besten beides jeweils mit etwas Zitronensaft abreiben. Vorsicht: Auch noch so kleine Eigelbtröpfchen verhindern das Steifwerden des Eiweißes.

21 Schwarz-Weiß-Gebäck

ZUBEREITEN: 70 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 3 STUNDEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG
- *300 g Mehl*
- *150 g Zucker*
- *200 g Butter*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *2 Eigelb*
- *2 EL Kakaopulver*
- *2 EL Sahne*

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teigmenge halbieren. Kakao mit Sahne mischen und unter eine Teighälfte kneten. Beide Teige in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.
2. Für das Schachbrettmuster jeweils 2/3 vom dunklen und vom hellen Teig abnehmen, zu einer rechteckigen, ca. 1 cm dicken Platte ausrollen. Die Teigplatten mithilfe einer 1 cm breiten Holzleiste in lange Streifen schneiden. Jeweils neun der Streifen im Schachbrettmuster neben- und aufeinander legen.
3. Den übrigen hellen und dunklen Teig jeweils zu einer dünnen Platte ausrollen, die zusammengesetzten Teigstreifen jeweils darauflegen und mit den Teigplatten einhüllen. Gut festdrücken, in Folie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.
4. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. 1/2 cm dicke Scheiben von den Teigsträngen abschneiden, auf 2 gefettete Backbleche setzen und jeweils 10–12 Minuten backen. Die Plätzchen herausnehmen, bevor der helle Teil braun wird. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
5. Sind noch Teigreste übrig, diese kurz zusammenkneten, zur Rolle formen und wie die anderen Plätzchen schneiden und backen.

Pro Stück ca. 55 kcal

22 Schokoladen-Spritzgebäck

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN TEIG
- *175 g weiche Butter*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Prise Salz*
- *Mark einer Vanilleschote*
- *1 Eiweiß*
- *200 g Mehl*
- *25 g Speisestärke*

FÜR DIE SCHOKOHÜLLE
- *100 g Zartbitterkuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 1–2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Vanillemark mit den Schneebesen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen. Das Eiweiß unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen, auf die Buttermasse sieben und gründlich unterrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen und in S-Form auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche spritzen. Die Plätzchen je Blech 12–15 Minuten backen. Vorsicht: Bei Umluft nehmen die Plätzchen schneller Farbe an und können etwas trocken werden. Die fertigen Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.
3. Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen bis zur Hälfte in die Kuvertüre eintauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

Pro Stück ca. 90 kcal

23 Terrassen-Rauten

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, BACKEN: 6 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG
- *250 g Mehl*
- *100 g Zucker*
- *abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone*
- *2 Eigelb*
- *150 g weiche Butter*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *300 g Himbeergelee*
- *2 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Zucker und Zitronenschale auf dem Mehl verteilen. Eigelbe in die Mulde geben. Butter in Flöckchen darauf verteilen, alles mit einem großen Messer krümelig verhacken, dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln, ca. 60 Minuten kühlen.
2. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Teig portionsweise zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ca. 4 mm dünn ausrollen. Mit drei gleichförmigen, aber verschieden großen Ausstechern je 40 kleine, mittlere und große Rauten oder Quadrate ausstechen. Jeweils Kekse einer Größe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 6–9 Minuten backen. Kekse herausnehmen, erkalten lassen.
3. Gelee 2 Minuten einköcheln. Mit einem Teelöffel je einen Klecks in die Mitte der großen und mittleren Plätzchen geben. Je ein großes, mittleres und kleines Plätzchen terrassenförmig aufeinandersetzen. Mit einem Klecks Gelee verzieren. Trocknen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 85 kcal

BACK-TIPP

Mürbeteig kann man auch in einer Rührschüssel zubereiten. Bei kalter Butter die Knethaken, bei weicher Butter die Quirle des Handrührgeräts verwenden.

TIPPS & TRICKS

Kuvertüre verarbeiten

Plätzchen und anderes Gebäck werden durch einen knackigen Mantel aus Schokolade oder Kuvertüre noch köstlicher. Hier zeigen wir, wie Gebäck die zartschmelzende Hülle bekommt.

DIE KONSISTENZ
Damit die Kuvertüre am Gebäck haftet, sollte sie schön dickflüssig sein

ABTROPFEN LASSEN
Das Gebäck zum Überziehen auf ein Kuchengitter legen – so kann überschüssige Schokolade abtropfen

KNUSPERMANTEL
Die Plätzchen mit der noch weichen Schokolade in gehackten Nüssen wenden, so haften diese garantiert

Fotos: Dr.Oetker (2), Jahreszeiten Verlag, Schwartau, StockFood (6)

24 Erdnuss-stangen

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 2 STUNDEN

Zutaten für ca. 30 Stück

- *300 g Mehl • 1 Pck. Vanillezucker*
- *75 g Zucker • 1 Prise Salz*
- *je 1 Prise geriebene Muskatnuss, gemahlener Kardamom und Nelke*
- *1/2 TL Zimtpulver • 200 g kalte Butter*
- *1 Eigelb*
- *150 g ungesalzene Erdnusskerne*
- *50 g brauner Zucker*
- *3 EL Erdnusscreme (ohne Stückchen)*
- *150 g Puderzucker • 2 EL Orangensaft*

ZUBEREITUNG

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde formen. Vanillezucker, Zucker, Salz, Muskatnuss, Kardamom, Nelke, Zimt darüberstreuen. Butter in Stückchen darauf verteilen. Eigelb in die Mulde geben. Alles mit einem großen Messer zu einer krümeligen Masse verhacken, mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie ca. 2 Stunden kalt stellen.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Erdnüsse hacken. Den braunen Zucker bei kleiner Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, Erdnusscreme und 100 g Erdnüsse einrühren, beiseitestellen.
3. Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick zum Rechteck (ca. 30 x 10 cm) ausrollen. Erdnusscreme daraufstreichen.
4. Übrigen Teig rechteckig (30 x 10 cm) ausrollen, auf die Erdnusscreme legen. Das Rechteck in 30 ca. 1 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen jeweils eindrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen in 10–12 Minuten goldgelb backen.
5. Puderzucker mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, Nussstangen damit in Streifen überziehen. Mit den übrigen Erdnüssen bestreuen und trocknen lassen.

Pro Stück ca. 130 kcal

25 Cranberry-Plätzchen

ZUBEREITEN: 35 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 2 STUNDEN

Zutaten für ca. 40 Stück

- *1 Bio-Orange • 150 g Butter*
- *200 g Zucker • 1 Prise Salz • 2 Eier*
- *350 g Mehl • 1/2 TL Backpulver*
- *120 g gemahlene Mandeln*
- *200 g Preiselbeer- oder Cranberry-Konfitüre*
- *1 Eigelb • 50 g gehackte Pistazien*

ZUBEREITUNG

1. Die Orange heiß abbrausen, abtupfen, die Schale dünn abreiben, dann die Orange halbieren und den Saft auspressen. Butter mit Zucker, Salz, Hälfte Orangenschale, Eiern, Mehl, Backpulver und Mandeln verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln, ca. 2 Stunden kalt stellen.
2. 4 EL Orangensaft mit der Konfitüre verrühren und etwas einköcheln lassen. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck (ca. 20 x 16 cm) ausrollen. Das Rechteck in vier ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Längs in der Mitte der Streifen eine Rille eindrücken, in diese die Konfitüre hineinstreichen. Eigelb verquirlen, Ränder der Streifen damit bepinseln, die Pistazien auf die mit Eigelb bestrichenen Ränder streuen. Die Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ca. 10 Minuten backen.
4. Das Blech herausnehmen und die Streifen sofort in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 120 kcal

26 Bratapfel-Muffins

ZUBEREITEN: 20 MINUTEN, BACKEN: 20 MINUTEN

Zutaten für ca. 24 Stück

- *2 säuerliche Äpfel*
- *Saft einer halben Zitrone*
- *80 g weiche Butter*
- *2 EL gehackte Mandeln*
- *100 g Marzipanrohmasse*
- *2 EL Rosinen • 1 TL Spekulatiusgewürz*
- *250 g Mehl • 2 TL Backpulver*
- *1 Prise Salz • 100 g Zucker*
- *2 Eier • 125 ml Milch*
- *125 g Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen, entkernen, würfeln, mit 2 TL Zitronensaft mischen. 1 TL Butter erhitzen, Mandeln darin goldgelb anrösten. Äpfel zufügen und 1–2 Minuten anbraten. Das Marzipan grob zerkleinern, mit Rosinen und Spekulatiusgewürz unter die Apfelmasse heben. Auskühlen lassen.
2. Je ein Muffin-Papierbackförmchen in die Mulden von zwei Muffin-Backblechen mit je zwölf Mulden geben. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen. Die übrige Butter mit dem Zucker weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung und Milch zufügen, alles rasch verrühren. Apfel-Mandel-Mischung unterheben. Teig in die Muffin-Förmchen füllen, ca. 20 Minuten backen.
3. Puderzucker mit 1–2 EL Zitronensaft verrühren und die Muffins damit überziehen. Nach Belieben mit kleinen Marzipanäpfelchen verzieren.

Pro Stück ca. 140 kcal

27 Orangen-plätzchen

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN, BACKEN: 8 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

- *150 g Orangeat (gewürfelt)*
- *250 g Mehl*
- *50 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange*
- *1 Ei*
- *2 EL Orangenlikör*
- *150 g kalte Butter*
- *120 g Orangenmarmelade*
- *250 g Puderzucker*
- *5 EL Orangensaft*
- *30 kleine kandierte Orangenstücke*

ZUBEREITUNG

1. Das Orangeat fein hacken. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde formen. Ei, Likör und 1 EL kaltes Wasser in die Mulde geben. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und an den Rand setzen. Das Ganze erst mit einem großen Messer durchhacken, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Das Orangeat unter den Teig arbeiten. Teig dritteln, jedes Drittel zu einer ca. 10 cm langen Rolle formen, ca. 60 Minuten ins Gefrierfach legen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Rollen in 60 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Dann 8–10 Minuten backen.
3. Die gebackenen Plätzchen erkalten lassen. Die Marmelade aufkochen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Je 2 Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen. Puderzucker mit 2–3 EL Orangensaft verrühren. Dann weiter Saft unterrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Den Guss auf die Plätzchen spritzen. Mit kandierten Orangen verzieren.

Pro Stück ca. 130 kcal

BACK-TIPP

Das Backpapier sollte ohne Falten auf dem Backblech liegen, damit die Plätzchen beim Backen nicht verrutschen oder krumm werden. Das Backpapier schmiegt sich glatt an das Backblech an, wenn man das Blech zuvor mit einigen Tropfen Wasser benetzt und das Papier genau in Größe des Blechs zuschneidet.

28 Gewürzringe

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück

FÜR DEN TEIG
- *200 g Mehl*
- *100 g Puderzucker*
- *70 g gemahlene Mandeln*
- *je 1/4 TL gem. Ingwer, Kardamom*
- *1/2 TL Zimtpulver*
- *2 TL abger. Schale einer Bio-Zitrone*
- *150 g kalte Butter*
- *2 Eigelb*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *100 g Zucker*
- *2–3 EL Puderzucker*
- *1 EL Zimtpulver*
- *1 TL gemahlener Kardamom*

ZUBEREITUNG

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Mit Puderzucker, Mandeln, Ingwer, Kardamom, Zimt und Zitronenschale mischen, dann in der Mitte eine Mulde formen. Die Butter in Würfel schneiden und auf dem Mehl verteilen. Eigelbe in die Mulde geben und alles mit einem großen Messer oder einer großen Palette zu einer krümeligen Masse verhacken. Dann alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Den Teig ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in lange, 0,5–1 cm dicke Röllchen formen. Die Röllchen in ca. 9 cm lange Stücke teilen, diese auf dem Backpapier jeweils zu Ringen zusammensetzen. Das Blech auf die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.
3. Die Ringe nach dem Backen herausnehmen und noch warm vorsichtig im Zucker wenden. Dann mit Puderzucker bestäuben und mit Zimt sowie Kardamom verzieren.

Pro Stück ca. 85 kcal

29 Anisstangen

ZUBEREITEN: 35 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück
- *3 Eier*
- *1 EL Zitronensaft*
- *90 g feiner Zucker oder Puderzucker*
- *90 g Mehl*
- *1 Msp. Anispulver*
- *3–4 EL Anissamen zum Bestreuen*

ZUBEREITUNG

1. Ein kleines Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für die Biskuitmasse die Eier trennen. Den Zitronensaft in eine schmale Aufschlagschüssel geben. Das Eiweiß dazugeben, dann mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem steifen Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen und weißschaumig schlagen. Den Eischnee daraufgeben. Das Mehl sieben, mit dem Anispulver mischen und zur Eimasse geben. Alles vorsichtig vermengen.
2. Die Biskuitmasse auf das Backblech geben und glatt streichen. Die Anissamen daraufstreuen und im Backofen 15–20 Minuten backen. Das Backblech herausnehmen und den Biskuit abkühlen lassen. Dann den Biskuit mit einem sehr scharfen Messer in Stangen (2x8 cm) schneiden. Frisch gebacken schmecken die noch weichen Stangen ebenso wie knusprig getrocknet.

Pro Stück ca. 25 kcal

BACK-TIPP

Die Anisstangen kann man noch ein wenig aufpeppen. Dazu die Stangen entweder jeweils zur Hälfte in geschmolzene weiße Kuvertüre tauchen oder in dünnen Streifen mit einem Guss aus Puderzucker und Arrak (orientalische Spirituose) überziehen.

30 Eierlikörplätzchen

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DIE PLÄTZCHEN
- *2 Eier • 1 Prise Salz*
- *50 g weißer Zucker • 2 EL Eierlikör*
- *60 g Mehl • 40 g Speisestärke*
- *1 gestrichener TL Backpulver*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *100 g Zartbitterkuvertüre*
- *160 g weiße Schokolade*
- *40 g Butter • 80 ml Eierlikör*

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Plätzchen Eier, Salz und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen. Likör unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ca. 60 teelöffelgroße Häufchen auf das Blech spritzen. Ca. 10 Minuten backen, Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
3. Die Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen auf der unteren, flachen Seite mit der Kuvertüre bepinseln.
4. Weiße Schokolade klein hacken, im warmen Wasserbad schmelzen. Butter in kleinen Stückchen unterrühren. Likör zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Mindestens 60 Minuten kühlen.
5. Die Schokomasse mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf die mit Kuvertüre bestrichene Seite von 30 Plätzchen spritzen, jeweils mit übrigen Plätzchen zusammensetzen. Eventuell in kleine Pralinenmanschetten geben.

Pro Stück ca. 90 kcal

TIPPS & TRICKS

Mit Nüssen backen

Knackige Nüsse veredeln Weihnachtsgebäck mit ihrem köstlichen Aroma und den kleinen Knusperstücken. Wir haben die besten Tipps für die leckeren Kerne.

WALNÜSSE Sie geben jedem Gebäck ein angenehm herbes Aroma. **MANDELN** Soll das Gebäck hell sein, geschälte Mandeln verwenden. **HASELNÜSSE** Egal ob gehobelt oder gemahlen, am aromatischsten schmecken sie mit der braunen Haut. **ERDNÜSSE** Sie entfalten im Teig ihren vollen Geschmack, wenn man sie zuvor mit etwas Salz mischt. **MACADAMIANÜSSE** Plätzchen und Gebäck mit diesen Nüssen nicht lange aufbewahren. **PISTAZIEN** Sie machen sich geschält gut als grüner Farbtupfer im Teig und auf den Plätzchen.

Fotos: MEV (3), StockFood (7)

Alles in Butter?

Mit welchem Backfett Ihre Kekse garantiert gelingen

Jetzt geht's los!

Die besten Kuchen und Plätzchen sind immer noch die selbst gemachten

Backe, backe Kuchen ...

Backe, backe Kuchen,
der Bäcker hat gerufen!
Wer will guten Kuchen
backen, der muss
haben sieben Sachen:
Eier und Schmalz,
Butter und Salz,
Milch und Mehl,
Safran macht
den Kuchen gehl.

Schon der beliebte Kinderreim macht klar: Sieben Sachen muss der Kuchen haben, damit er gelingt. Neben Eiern, Salz, Milch und Mehl natürlich Butter. Auch bei vielen Plätzchen wie Vanillekipferln, Schokotalern oder Heidesand steht sie auf der Zutatenliste. Aber muss es wirklich immer Butter sein? Oder gibt es Alternativen für die Keksbäckerei?

Butter oder Margarine?

Grundsätzlich gilt: Man kann mit Butter und Margarine backen. „Beide haben den gleichen Fettgehalt. Aus geschmacklichen Gründen ist Butter aber am besten", sagt Christina Krumpoch vom Lebensmittelkonzern Oetker. Butter wird aus dem Rahm der Milch gewonnen und ist deshalb reich an gesättigten Fettsäuren. Margarine besteht dagegen vorwiegend aus pflanzlichen Ölen und Fetten, enthält deshalb mehr von den gesünderen, den einfach ungesättigten Fettsäuren. Ernährungsbewusste greifen darum lieber zu Margarine. Allerdings eignet sich nicht jede zum Backen. Auf der sicheren Seite ist man, wenn es auf der Verpackung steht. „Auf keinen Fall darf Halbfettmargarine verwendet werden. Sie enthält zu viel Wasser. Das beeinflusst die Teigbeschaffenheit negativ", erklärt Christina Krumpoch. Das gilt auch für fettreduzierte Butter. Weil es inzwischen unzählige Sorten an Margarine im Kühlregal gibt, muss man zudem darauf achten, dass sie neutral schmeckende Fette wie Sonnenblumenöl enthält. Steckt viel Olivenöl drin, schmecken später auch die Plätzchen danach.

Welches Backfett eignet sich bei Unverträglichkeiten?

Die Zahl der Menschen, die auf bestimmte Inhaltsstoffe in Lebensmitteln empfindlich reagieren, steigt. Viele müssen zudem auf ihre Cholesterinwerte achten oder bevorzugen Bio-Produkte. Darauf hat sich die Lebensmittelindustrie eingestellt. Cholesterinbewusste können jede Margarine verwenden. Pflanzliche Fette sind grundsätzlich cholesterinfrei. In großen Supermärkten werden inzwischen zum Beispiel Butter oder Sojamargarine ohne Laktose, Bio-Margarine mit Buttergeschmack oder Streichfette frei von Cholesterin, Milch und Ei angeboten.

Weich wie Butter – so wird der Teig fein

Damit Rührkuchen gut aufgehen kann und der Teig nicht zäh wird, muss die Butter beim Verarbeiten weich sein. Wer vergessen hat, sie rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen, kann sie kurz in die Mikrowelle legen (30 Sekunden bei 90 Watt). Danach abkühlen lassen. Auch gut: Butter fein raspeln, dann wird sie schneller weich. Oder: Butter in Würfel schneiden und im heißen Wasserbad erwärmen, bis sie zur Hälfte geschmolzen ist. Dann lässt sie sich besser schaumig schlagen und das Mehl leichter unterheben. Außerdem sollten alle Backzutaten möglichst Zimmertemperatur haben, dann verbinden sie sich besser miteinander.

Öl statt Butter?

Bei Rühr- und Hefeteigen kann Butter durch Öl ersetzt werden (z. B. „Raps-Kernöl mit Butteraroma", „Mazola Keimöl"). Allerdings nicht eins zu eins, sondern 80 Gramm Öl für 100 Gramm Butter.

Gesünder backen

Auch in der Weihnachtsbäckerei lassen sich Kalorien sparen. Leckereien aus Hefe-, Biskuit- oder Quark-Öl-Teig sind grundsätzlich fettärmer als z. B. aus Mürbeteig. Das Backblech nicht fetten, sondern mit Backpapier auslegen.

Kreativ backen

Hier klebt nichts mehr an: Dieses Backpapier ist beidseitig antihaftbeschichtet. Aufgeprägte Schablonen und Motive bringen das Backwerk ganz einfach in Form (Toppits, ca. 2,19 €)

Flexibel und sauber

Kein Mehlstaub mehr auf dem Tisch, kein Fetten des Backblechs: Die „Flexi®Form Ausroll- und Backmatte" macht das Arbeiten in der Küche sauberer. Dabei hilft auch der Backpinsel: nie mehr verklebte und verbrannte Borsten dank Silikon (Lurch, Backmatte 25,90 €, Backpinsel ab 5,49 €)

UND WOMIT BACKEN SIE AM LIEBSTEN?

Fünf Fragen an Bäckermeister Stefan Marks von der Bäckerinnung Hamburg

Welches Fett eignet sich zum Backen von Keksen und Kuchen?

Auf jeden Fall Butter. Es geht aber auch mit Margarine. Mürbeteig lässt sich mit Margarine sogar etwas besser verarbeiten, weil sie fester als Butter ist. Mit Butter muss der Teig besser gekühlt werden.

Wie ersetze ich die Butter im Rezept?

Wenn man möchte, kann Butter 1:1 durch Margarine ersetzt werden. Sie muss sich aber zum Backen eignen. Das steht auf der Verpackung. Sehr vorsichtig sollte man bei fettreduzierten Brotaufstrichen sein. Sie sind eigentlich ungeeignet, machen zum Beispiel einen Mürbeteig krümelig. Auch der Geschmack verändert sich.

Kann ich auch mit Öl backen?

Öl kann man nur für Rührkuchen wie Puffer oder Sandkuchen verwenden, auf keinen Fall für Plätzchenteig.

Wie kann ich beim Backen Fett einsparen?

Butter lässt sich teilweise durch Milchprodukte wie Buttermilch, Quark oder Joghurt ersetzen. Das muss man aber ausprobieren. Für den Anfang könnte man zehn Prozent der Buttermenge dadurch ersetzen.

Was ist Ihr Favorit beim Backen?

Wegen des Geschmacks ganz klar Butter!

Fotos: Kaiser, Lurch, Toppits, M.I.G/M.Gregonowits

Euro-Plätzchen

Was ist schon ein Schatzkistchen voller Dukaten im Vergleich zu diesen süßen Nusstalern mit Doppel-Kuvertüre-Deko!?

Rezept Seite 38

Süße Grüße

Bitte verschenken! Auch wenn es schwerfällt …

Schnelle Dominosteine

Turbo-Kekse mit betörendem Minze-Aroma – was für eine herrlich spielerische Idee …

Rezept Seite 38

Fotos: StockFood (2)

Spitzbuben

Ein fruchtiges Gelee hält die Mürbeteig-Blüten zusammen – ein feiner Puderzucker-Riesel lässt erahnen: Das Christkind war da …

Rezept Seite 38

Ein blitzblaues Band, ein wölkchenblauer Karton, ein Tütchen mit Streifen, so blau und so weiß wie der Winterhimmel – nur die feinste Verpackung wird diesen Zuckerbäckerträumen aus Engelchens Backstube gerecht …

Himmlische Gaben

Fotos: StockFood (3)

Ingwer-plätzchen

Würzig der Teig, schlicht und einfach die Talerform – ein Keks wie von früher!

Rezept Seite 38

Gefüllte Butterkekse

Espresso-Schokolade und Vanille – unwiderstehlich, diese Sternen-Duos

Rezept Seite 39

31 Euro-Plätzchen

ZUBEREITEN: 70 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 52 Stück

FÜR DEN TEIG
- *200 g Mehl*
- *200 g gemahlene Haselnüsse*
- *100 g Zucker*
- *1–2 EL Kakaopulver*
- *200 g Butter*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *2–3 Eiweiß*
- *ca. 50 g Zucker*
- *ca. 100 g Vollmilchkuvertüre*
- *ca. 100 g weiße Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig vierteln und zu Rollen (Ø 3–4 cm) formen. In Frischhaltefolie 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teigrollen rundherum mit Eiweiß einstreichen und im Zucker wälzen. Nochmals mit Eiweiß einstreichen und ein zweites Mal im Zucker wälzen. 1,5 cm dicke Scheiben von den Rollen abschneiden und mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche legen (Plätzchen laufen etwas auseinander). Jeweils 12–13 Minuten backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.
3. Zum Verzieren die Kuvertüren hacken und jeweils im warmen Wasserbad schmelzen lassen.
4. Vollmilchkuvertüre in ein Spritztütchen füllen, 52 ca. 3,5 cm große Kreise auf Pergamentpapier spritzen und trocknen lassen. Übrige Vollmilchkuvertüre flüssig halten. Weiße Kuvertüre mit einer Spritztüte so in die dunklen Kreise spritzen, dass diese ausgefüllt sind. Trocknen lassen. Auf die weiße Kuvertüre mit der Vollmilchkuvertüre Eurozeichen aufspritzen und trocknen lassen. Die festen Eurotaler vorsichtig vom Backpapier lösen (evtl. mit einem Messer, damit sie nicht zerbrechen). Die Mürbeteigplätzchen mit der glatten Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und je einen Tropfen von der übrigen Kuvertüre in die Mitte geben. Die Eurotaler vorsichtig daraufsetzen, leicht andrücken und fest werden lassen. Die Taler in kleinen Schatztruhe-Schachteln verpacken.

Pro Stück ca. 95 kcal

32 Schnelle Dominosteine

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, TROCKNEN: 24 STUNDEN

Zutaten für ca. 80 Stück

FÜR DEN TEIG
- *400 g Puderzucker*
- *10 Tropfen Pfefferminzöl*
- *4 EL Milch*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *100 g dunkle Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben, mit dem Pfefferminzöl sowie der Milch vermengen. Alles gut miteinander zu einer glatten Masse verkneten. Die Masse zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie etwa 3 mm dick zu einem Rechteck (ca. 20 x 32 cm) ausrollen. Mithilfe eines langen Lineals und eines scharfen Messers 80 Rechtecke (ca. 2 x 4 cm) ausschneiden. Zuckerplätzchen ca. 24 Stunden trocknen lassen.
2. Zum Verzieren die Kuvertüre in Stücke hacken, in eine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Zuckerplätzchen jeweils auf einer Hälfte mit der Kuvertüre bestreichen. Die übrige Kuvertüre in eine kleine Spritztüte füllen und 1 bis 6 Würfel-Pünktchen auf die unbestrichene Seite der Zuckerplätzchen spritzen. Die Schokolade fest werden lassen. Die Dominosteine in kleine Schachteln, möglichst mit passenden Fächern, stapeln.

Pro Stück ca. 20 kcal

33 Spitzbuben

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN TEIG
- *375 g Mehl • 1 TL Backpulver*
- *200 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker*
- *250 g Butter • 1 Eiweiß*
- *120 g gemahlene Haselnüsse*
- *ca. 150 g rotes Johannisbeergelee*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *4 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Mit Butter in Stückchen, Eiweiß und den gemahlenen Haselnüssen gut verkneten. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten lang in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem runden Plätzchenausstecher mit Wellenrand (Ø ca. 5 cm) ca. 60 Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen in der Mitte kleine Sterne ausstechen (diesen Teig wieder verkneten und zu Plätzchen verarbeiten). Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und im Backofen jeweils ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Gelee in einem kleinen Topf erwärmen und die Plätzchen ohne Stern damit bestreichen. Die Plätzchen mit Stern daraufsetzen, etwas andrücken und trocknen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 175 kcal

34 Ingwer-plätzchen

ZUBEREITEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 16 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN TEIG
- *300 g Mehl • 75 g brauner Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 TL gemahlener Ingwer*
- *1 Msp. Backpulver*
- *150 g kalte Butter*
- *2 EL Sahne*
- *150 g Hagelzucker oder grober Zucker*

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem braunen Zucker, dem Vanillezucker, dem Ingwer und dem Backpulver vermischen. Die Butter in Flöckchen sowie Sahne zugeben und alles rasch zu einem relativ festen und glatten Teig verkneten. Den Teig mithilfe einer Folie zur Rolle (Ø 5–6 cm) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Messer 30 Scheiben, ca. 5–10 mm dick, abschneiden. Mit einer Seite in den Hagelzucker oder den groben Zucker drücken und mit der Zuckerseite nach oben auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 16–18 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und abkühlen lassen. Dann nach Wunsch in kleine Papierförmchen setzen.

Pro Stück ca. 105 kcal

BACK-TIPP

Die Spitzbuben sind in verschiedenen Gegenden auch als Hilda-Brötchen oder Terrassenkekse bekannt. Den Anteil der Nüsse im Rezept möglichst nicht erhöhen, da sonst der Teig zu mürbe wird und sich nicht gut ausrollen lässt. Wer kein rotes Johannisbeergelee mag, kann ebenso Gelee von Quitten, Schwarzen Johannisbeeren oder Himbeeren verwenden.

Fotos: StockFood (5)

35 Gefüllte Butterkekse

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 20 Stück

FÜR DEN TEIG
- *300 g Mehl*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *75 g feiner Zucker*
- *150 g kalte Butter*
- *2 Tropfen Buttervanille-Aroma*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *100 g weiße Schokolade*
- *2 EL Espresso, frisch zubereitet*
- *100 g weiße Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Zucker mischen. Die Butter in Flöckchen sowie das Vanillearoma zugeben und alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem sternförmigen Ausstecher ca. 40 Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
3. Die weiße Schokolade klein hacken und in einer hitzefesten Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Espresso in die Schokolade einrühren. 20 Sterne mit der Espresso-Schokolade bestreichen. Die restlichen Sterne darauflegen und die Schokolade fest werden lassen. Die Kuvertüre hacken und ebenfalls im warmen Wasserbad schmelzen lassen. In einen Spritzbeutel geben und Gitterlinien auf die Kekse spritzen. Verzierung gut fest werden lassen. Zum Verschenken die Plätzchen in kleine Einmachgläser füllen.

Pro Stück ca. 170 kcal

Alles von der (Teig-)Rolle

Holz, Marmor oder Edelstahl – was ist am besten?

Die Vorteile der einzelnen Teigrollen liegen in der Hand: Mit Holzrollen hat man mehr Gefühl beim Ausrollen, dafür bleibt an Marmor-, Edelstahl- oder Silikonrollen kein Teig kleben. Wer Wert auf leichte Reinigung legt, sollte silikonummantelte Rollen verwenden – die nehmen in der Spülmaschine keinen Schaden. Marmor wird darin brüchig und Edelstahlrollen dürfen nur hinein, wenn sie eine Dichtung zwischen Griff und Rolle haben.

INTELLIGENT Hauchdünn oder fingerdick? Mit der einstellbaren beschichteten Teigrolle ist die richtige Teigstärke garantiert (von ASV, ab 25,30 €)

KLASSIKER Die angenehm leichten Holzrollen sind gut zu handhaben (ca. 12 €)

NATÜRLICH Für runde Formen: Walze aus Buchenholz (von Kaiser, ab 14,95 €)

SCHWERGEWICHT Mit der ca. 2 kg schweren Marmorteigrolle sind beim Ausrollen nur wenig Druck und Kraft nötig (von Küchenprofi, ab 34,95 €)

BLICKFANG Bunt, konisch, und dank Silikonmantel bleibt nichts hängen (von Kaiser, ab 9,99 €)

GLANZLICHT An der Edelstahlrolle bleiben auch zähe Teige nicht kleben, denn sie lässt sich vorher prima kühlen (von Dr. Oetker, ab 34,90 €)

HOCHGESTELLT Damit können Sie auf Blechen gut ausrollen: Teigrolle mit Silikonmantel und hochgestellten Griffen (von Kaiser, ab 19,95 €)

PRAKTISCH Die versenkbaren Teleskopgriffe der Silikonteigrolle ermöglichen auch ein Teigausrollen in hochwandigen Formen (von Lurch, ab 24,90 €)

Anhänglich

Buntes für den Baum – selbst gebacken und auf Weihnachtsmärkten gefunden

Fäustlinge

Zucker mit Speisefarbe rot färben, die Schneeflocken mit Zuckerschrift malen

Zimtstern-Anhänger

Himmlisch, wie die am Christbaum duften!

Rezept Seite 44

Stiefelchen

Netzgitter aus „Kristallpulver“ und Zuckersilberperlen sorgen für Glamour

Oh, du Fröhliche

„Skating Rudi“ und „Fat Cat“ aus Glas

Die Anhänger aus buntem Glas (von Giftcompany) gibt es bei www.zuchara.de

Rot-grün

Mit Deko wie Zuckerguss werden bunte Glaskugeln festlich

Lebkuchen-Zoo

Zu Weihnachten herausgeputzt mit Glöckchen und Sternendecke

Tannenbäume

Binden Sie Ihren Gästen im Advent einen um die Serviette **Rezept Seite 44**

Girlande

Dieses Jahr zieren wir das Tannengrün mit Plätzchenkränzen

Rezept Seite 44

Nussknacker

Das bunt bemalte Exemplar ist stolze 18 cm groß

Fotos: Gift Company GmbH, StockFood (9)

Tännchen

Mit Zuckerschrift Kugeln und Girlande aufmalen, Zuckerkristalle aufstreuen

Christkinder

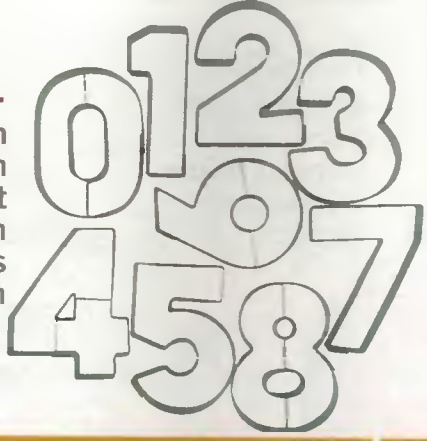
Unzertrennlich baumeln sie am schmucken Bügel – solch ein Mitbringsel erfreut jeden

Zuckerbär

Sieht er nicht flott aus mit seinem grünen Schal aus Fruchtgummi?

Erst eins …

Süße Spur zum Christkind: In der Adventszeit jeden Tag einen Zahlenkeks naschen



Nikolaus

Kreisrunde Kekse am Stiel bemalen – der Hit beim Kindergeburtstagsfest im Advent

Fischkekse

Zum Rauschgoldengel kann sich auch mal ein Goldfisch gesellen!

Zündhölzer

mit roten Köpfchen aus Götterspeise

Rezept Seite 44

Rentier Rudi

Mit Zuckerguss aus der Tube gelingt kleinen Bäckern Rudis typische rote Nase

Winterkinder

Warm verpackt macht die Schneeballschlacht Spaß

Schablonen Seite 45

Kinderleicht

Niedliche Plätzchen, die Sie für die Kleinen und mit ihnen backen können

Knuspertannen

mit Schnee aus Puderzucker

Rezept Seite 45

Herzplätzchen

Darüber freut sich jeder riesig

Rezept Seite 45

Aus die Maus

Die Lebkuchenversion haben alle Kinder „zum Fressen gern“

Schablone Seite 45

Fotos: Koellnflocken, StockFood (6), www.tortissimo.de

Am Weihnachtsbaum

... die Lichtlein brennen – ganz ungefährlich aus Zuckerguss

Schneeflöckchen

und Schlittenelch – der Weihnachtsmann naht!

Eine riesige Auswahl an Ausstechformen finden Sie auf www.tortissimo.de

36 Zimtstern-Anhänger

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 30 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG
- *250 g Mehl*
- *1 Prise Salz*
- *125 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *1 TL Zimt • 1 Eigelb*
- *1–2 EL Sahne, nach Bedarf*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *100 g Puderzucker*
- *2–3 TL roter Johannisbeersaft*

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl in eine Schüssel sieben. Das Salz untermischen. Die Butter in kleinen Stückchen zufügen und vermengen, bis die Mischung anfängt zu bröseln. Zucker und Zimt zufügen und gut vermischen. Eigelb zufügen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, eventuell 1–2 EL Sahne unterkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 30 Minuten kühlen.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech gut fetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 5 mm dick ausrollen. Ca. 30 Sterne mit einem sternförmigen Ausstecher (Ø ca. 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Mit einem Holzspieß jeweils ein nicht zu kleines Loch in die obere Hälfte der Plätzchen stechen. 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Den Puderzucker mit dem Saft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in eine kleine Papierspritztüte füllen und die Plätzchen damit verzieren. Nach Belieben mit Zuckerstreusel garnieren. Zum Aufhängen dünnes buntes Geschenkband durch die Löcher ziehen.

Pro Stück ca. 70 kcal

37 Tannenbaum-Anhänger

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 25 Stück

FÜR DEN BELAG
- *100 g Marzipanrohmasse*
- *2 Eiweiß*
- *5 EL grün gefärbter Deko-Zucker*

FÜR DEN MÜRBETEIG
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *50 g Zucker*
- *70 g Butter*
- *1 Eigelb*
- *1–2 EL Sahne, nach Bedarf*

ZUBEREITUNG

1. Für den Belag das Marzipan fein reiben und in eine Schüssel geben. Das Eiweiß zufügen und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und beiseitestellen.
2. Für den Teig die Mandeln auf eine Arbeitsfläche häufeln, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker darüberstreuen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und auf den Mandeln verteilen. Eigelb in die Mulde geben. Die Zutaten mit einem großen Messer durchhacken, bis eine krümelige Masse entstanden ist. Anschließend alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Sahne unterkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen. Mit einem tannenbaumförmigen Ausstecher 25 Bäumchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Marzipanmasse dünn daraufstreichen und mit grünem Zucker bestreuen. In die Baumspitzen Löcher zum Aufhängen stechen. 10–12 Minuten backen. Erkalten lassen.

Pro Stück ca. 110 kcal

38 Frischkäse-Kränzchen

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück

FÜR DEN TEIG
- *50 g Butter*
- *150 g fettarmer Frischkäse*
- *100 g Rohrzucker*
- *1 Ei*
- *1 TL abger. Schale einer Bio-Zitrone*
- *250 g Mehl*
- *1/2 TL Backpulver*

FÜR DIE GLASUR
- *100 g Puderzucker*
- *1–2 EL Milch*

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen, in eine Schüssel geben und wieder etwas abkühlen lassen. Dann den Frischkäse sowie den Zucker zur Butter geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Ei und die Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Hälfte davon unterrühren. Die übrige Mehlmischung zufügen und unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen zu dünnen Rollen formen. Je zwei Rollen miteinander verdrehen und zu Kränzchen formen. Die Plätzchenkränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
3. Puderzucker nach und nach mit Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchenkränze damit einstreichen, trocknen lassen. Auf Geschenkband fädeln.

Pro Stück ca. 105 kcal

39 Zündhölzer

ZUBEREITEN: 70 MINUTEN, BACKEN: 8 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 75 Stück

FÜR DEN TEIG
- *125 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *2 TL Zimtpulver*
- *1 Pck. Vanillezucker • 2 Eier*
- *100 g Mehl*
- *100 g Haferflocken (Instant, z.B. von Kölln)*
- *50 g Speisestärke*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *75 g Puderzucker*
- *1/2 Pck. rotes Götterspeisepulver (Himbeergeschmack)*

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Zucker, Zimt und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Haferflocken sowie Speisestärke mischen, nach und nach dazugeben und unterkneten. Teig ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und 75 ca. 10 cm lange Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backlech spritzen. Ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit 1 EL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Jeweils ein Ende der Stäbchen ca. 1 cm tief in den Guss tauchen und die Spitze mit dem Guss sofort vorsichtig in das Götterspeisepulver drücken. Trocknen lassen. Zum Verpacken evtl. passende Streichholzschachteln basteln.

Pro Stück ca. 39 kcal

BACK-TIPP

Das Götterspeisepulver kann man durch rotes Brausepulver ersetzen.

40 Knuspertannen

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 12 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG

- *300 g Mehl • 100 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker • 200 g Butter*
- *1 TL abger. Schale einer Bio-Zitrone*
- *1 Ei*

FÜR DIE VERZIERUNG

- *150 g Aprikosenkonfitüre*
- *4 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Zucker und Vanillezucker darüberstreuen, eine Mulde formen. Butter in Würfel schneiden, auf dem Mehl verteilen. Zitronenschale und Ei in die Mulde geben. Alles mit einem großen Messer zu einer krümeligen Masse verhacken, dann zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln, 60 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Mit 5 unterschiedlich großen sternförmigen Ausstechern jeweils 12 Sterne ausstechen. Jeweils Plätzchen gleicher Größe auf ein Backblech legen und 10–12 Minuten backen. Kleine Plätzchen etwas kürzer backen. Die fertigen Plätzchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und alle Plätzchen, bis auf die kleinsten, auf der Oberseite damit bepinseln. Dann jeweils sechs verschieden große Plätzchen aufeinanderstapeln, dabei immer mit dem größten anfangen, mit dem kleinsten abschließen und jeweils das folgende Plätzchen etwas drehen, sodass die Spitzen der Plätzchen versetzt aufeinanderliegen. Mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 295 kcal

41 Herzplätzchen

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 20 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG

- *250 g Mehl • 1 Prise Salz*
- *125 g Zucker*
- *1 TL Zimtpulver*
- *1 Msp. Nelkenpulver*
- *150 g kalte Butter*
- *1–2 EL Sahne, nach Bedarf*

FÜR DIE VERZIERUNG

- *200 g Puderzucker*
- *ca. 4 EL warme Milch*
- *Lebensmittelfarbe (orangefarbene, oder Gelb und Rot mischen)*
- *Zucker zum Bestreuen*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl mit Salz, Zucker und Gewürzen mischen, auf eine Arbeitsfläche häufeln. Die Butter in kleinen Stückchen darauf verteilen. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Sahne unterkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem herzförmigen Ausstecher ca. 20 Herzen ausstechen und auf das Backblech legen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens in ca. 15 Minuten goldgelb backen.
3. Die fertigen Plätzchen herausnehmen, mit dem Papier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig auskühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit der Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Mit 2 Tropfen Lebensmittelfarbe orange färben, für einen kräftigeren Ton 4 Tropfen Farbe nehmen. Jeweils die Oberseite der Herzen mit der orangefarbenen Glasur einpinseln und nach Belieben mit Zucker bestreuen. Trocknen lassen.

Pro Stück ca. 160 kcal

Schablonen

Plätzchen-Design: vergrößern, ausschneiden, ausstechen

Für die Schablonen eignen sich die farbigen Rückseiten von Schnellheftern aus Kunststoff. Sie können immer wieder abgewischt und neu benutzt werden – Pappe wird mit der Zeit fettig. Schneiden Sie die Teigfiguren gleich auf Backpapier aus, so kommen sie sicher aufs Blech.

JUNGE

Stets nur die benötigte Teigportion abschneiden – Rest wieder kühlen

MÄDCHEN

Die Teigplatte 1,5 cm dick ausrollen und die Schablone auflegen

DIE MAUS

An der Schablone entlang mit spitzem Messer ausschneiden

Fotos: Koellnflocken, StockFood (5); Schablonen: Andrea Baumann

Schokoladen-Cookies

In ihrem Heimatland isst man sie am liebsten ganz frisch: Cookies – Klassiker aus den USA

Rezept Seite 56

Keks-Künstler

Die schmecken nicht nur zur Festtagszeit …

Mandel-Shortbread

Sie haben das Zeug zum neuen Lieblingsschmittchen: Kekse mit Knusperkruste aus Mandeln und Orangeat

Rezept Seite 56

Fotos: Aurora, StockFood

Nussecken

Da hüpft das Genießerherz im Dreieck – auf dünnem Mürbeteigboden hält sündhaft süßer Aprikosenkaramell knackige Nüsse in Schach

Rezept Seite 56

Kernige Ecken mit Nuss-Allerlei, schlichte Mürbeteigtaler mit britischem Understatement und Stangenkekse mit einem Hauch von Toskana – voilà, dreimal Plätzchen ganz ohne Festgewand, aber dennoch …

… ein Fest für die Sinne

Fotos: StockFood (3)

Englische Mürbeteigkekse

Ohne Schnörkel und Chichi, aber sooo fein! Eine britische Delikatesse mit Vanillearoma

Rezept Seite 56

Pinienkekse

Mal Zwilling, mal Solist – der nussige Teig wird in Streifen geschnitten und bekommt mit etwas Johannisbeergelee einen fruchtigen Kick

Rezept Seite 57

Dunkles Shortbread

Verführerische Stangenkekse mit Pralinen-Ambitionen – ein Muss für Schoko-Fans!

Rezept Seite 57

Ganz schön schlau, die Naschkatzen in England und Amerika – genießen ihre Lieblingskekse nicht nur in der Adventszeit! Zur Nachahmung empfohlen, denn diese Plätzchen sind 365 Tage im Jahr …

… göttliche Gemütsfreunde

Fotos: Aurora, foodcentrale, Jahreszeiten Verlag

Walnuss-Brownies

Der edle Cousin des lässig zerlaufenden Brownie gibt sich formeller, schmückt sich mit Nuss und dunkler Glasur

Rezept Seite 57

Mandel-Blondies

Wenn es mal ganz schnell gehen soll: Die raffinierten Knusperlinge mit Reiswaffeln werden nur gekühlt

Rezept Seite 57

Runde Lebkuchen

Jeder zum Glück ein bisschen anders als der andere – allesamt schöner als gekauft! Honigkuchen, wie sie sein sollten! **Rezept Seite 58**

Nikolaus-Elite

Kekse wie Wein – die werden immer besser …

Fotos: Brunch, StockFood (2)

Blitzgebäck

Keine Frage, Genuss ist eine runde Sache! Der würzig-fruchtige Teig wird erst gekugelt, dann von einem „Hagelschauer" geadelt …

Rezept Seite 58

Mandel-Printen

Gut Ding will Weile haben: Erst ruht der Teig zwei Wochen, dann kann man die fertigen Kekse – wenn man kann! – wochenlang lagern …

Rezept Seite 58

Baiser-Schoko-Kissen

Mürbe-knackig, zart-bröselig müssen sie sein! Also bitte wegschließen – natürlich nur, damit die Baisers nicht feucht werden …

Rezept Seite 58

Es hieß, sie seien viel zu schwierig … Wir haben dem Nikolaus die drei bestgehüteten Rezepte abgeschwatzt, ein klein wenig vereinfacht – und siehe da: Nach 30 Minuten Rühren duftet's schon herrlich aus dem Ofen!

Magische Originale

Fotos: Goldpuder, StockFood (2)

Huckepack-Sternchen

Mürbeteigquadrate kann jeder – mit Sternchendach aus Orangen-Marzipan-Masse werden daraus Traumkekse

Rezept Seite 59

Pfefferkuchen-Herzchen

Jedes ein kleines Schmuckstück – genau das richtige Gebäck für einen verregneten Adventssonntag zu zweit …

Rezept Seite 59

42 Schokoladen-Cookies

ZUBEREITEN: 25 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN

Zutaten für 25–30 Stück

FÜR DEN TEIG
- *250 g weiche Butter oder Margarine*
- *250 g brauner Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker • 1 Prise Salz*
- *2 Eier • 360 g Mehl*
- *1 gestrichener TL Backpulver*
- *1/4 TL Backnatron*
- *300 g grob gehackte Zartbitterschokolade*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *50 g weiße Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 195 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier belegen. Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben, mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen.
2. Eier einzeln zufügen, jeweils gut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Backnatron mischen, auf die Buttermasse geben und kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
3. Den Teig mithilfe eines Teelöffels in Kugeln (Ø ca. 3 cm) mit großem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen, etwas flach drücken und mit der übrigen Schokolade bestreuen. Ca. 12 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
4. Die weiße Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in eine hitzefeste Schüssel geben und so lange in ein warmes Wasserbad setzen, bis etwa zwei Drittel der Kuvertüre geschmolzen sind. Die Kuvertüre in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen. Unten eine kleine Spitze abschneiden und die Cookies damit in dünnen Streifen überziehen. Fest werden lassen, in Keksdosen luftdicht aufbewahren.

Pro Stück ca. 260 kcal

43 Mandel-Shortbread

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 20 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 50 Stück

FÜR DEN TEIG
- *500 g Plätzchen-Backmischung (z. B. „Lieblings-Plätzchen" von Aurora)*
- *200 g weiche Butter • 1 Ei*

FÜR DEN BELAG
- *300 g gehackte Mandeln*
- *100 g Butter • 40 g Rohrzucker*
- *150 ml Milch*
- *50 g gehacktes Orangeat*

ZUBEREITUNG

1. Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Ei zur Backmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig nochmals mit den Händen gut durchkneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 60 Minuten kalt stellen.
2. Teig ca. 3 mm dick auf einem mit Backpapier belegten Backblech (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Den Backofen auf 185 Grad (Umluft 165 Grad) vorheizen. Die Mandeln in einer großen Pfanne unter Rühren goldgelb rösten. Butter und Zucker dazugeben. Milch angießen. Orangeat zufügen, alles zu einem dicklichen Brei einköcheln lassen. Die Masse auf den Teig gießen und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Auf mittlerer Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten das Backblech einmal um 180 Grad drehen.
3. Blech herausnehmen, die Teigplatte auf ein Schneidebrett gleiten lassen und in 4 x 6 cm große Rechtecke schneiden. Erkalten lassen.

Pro Stück ca. 125 kcal

BACK-TIPP

Raffiniert: 2–3 EL Sonnenblumenkerne unter die Nussmasse mischen.

44 Nussecken

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 20 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 80 Stück

FÜR DEN TEIG
- *130 g Butter*
- *130 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *2 Eier*
- *300 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*

FÜR DEN BELAG
- *ca. 100 g Aprikosenkonfitüre oder -gelee*
- *250 g Butter • 150 g Zucker*
- *2 Pck. Vanillezucker*
- *100 g gehackte Haselnusskerne*
- *50 g grob gehackte Walnusskerne*
- *100 g gehackte Mandeln*
- *150 g gemischte Nüsse, gemahlen (Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln)*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig auf das Blech geben und dünn darauf ausrollen. Mit Aprikosenkonfitüre oder -gelee bestreichen.
3. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitzezufuhr zerlassen. Zucker und Vanillezucker hineinrühren, 4 EL Wasser dazugeben. Einmal kurz und vorsichtig aufkochen lassen, alle Nüsse und Mandeln einrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, glatt streichen. Ca. 20 Minuten backen, bis die Karamellschicht knusprig ist und eine schöne goldgelbe Farbe bekommen hat.
4. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann in ca. 40 Vierecke schneiden und diese anschließend diagonal in Dreiecke teilen. Die Nussecken nach Belieben in geschmolzene dunkle Kuvertüre tauchen, trocknen lassen.

Pro Stück ca. 85 kcal

45 Englische Mürbeteigkekse

ZUBEREITEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 18 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für 40–50 Stück

FÜR DEN TEIG
- *400 g Mehl*
- *1 Prise Salz*
- *25 g Zucker*
- *2 Pck. Vanillezucker*
- *250 g kalte Butter*

ZUBEREITUNG

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und zu einem Haufen zusammenschieben. Salz, Zucker und Vanillezucker darüber streuen. Butter in kleine Stücke schneiden, auf dem Mehl verteilen. Zutaten mit einem großen Messer oder einer Teigpalette durchhacken, bis eine grobkrümelige Masse entstanden ist. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu bröckelig ist, 1–2 EL eiskaltes Wasser zufügen und unterarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 60 Minuten kalt stellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 3–4 cm) ca. 40 Kreise aus dem Teig ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens 18–20 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb sind. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Pro Stück ca. 65 kcal

BACK-TIPP

Mürbeteig lässt sich am besten verarbeiten, wenn die Arbeitsfläche sowie das Werkzeug und die Hände möglichst kalt sind.

46 Pinienkekse

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN, KÜHLEN: 2 STUNDEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DEN TEIG
- *300 g weiche Butter*
- *150 g Zucker*
- *2 Prisen Salz • 2 Eigelb*
- *350 g Mehl*
- *50 g gemahlene Pinienkerne*
- *100 g gemahlene Walnusskerne*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *ca. 200 Pinienkerne*
- *200 g Zartbitterkuvertüre*
- *200 g rotes Johannisbeergelee*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter mit Zucker und Salz weißschaumig rühren. Die Eigelbe nacheinander zufügen und unterrühren. Das Mehl auf die Buttermasse sieben. Gemahlene Pinienkerne und Walnüsse zufügen. Alles rasch glatt verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–5 mm dick ausrollen, in ca. 120 gleichmäßig große Streifen schneiden und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. 20 Streifen mit je sechs Pinienkernen belegen und diese leicht eindrücken. Alle Streifen in ca. 12 Minuten goldgelb backen, anschließend auf dem Blech auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre schmelzen. Gelee erhitzen. 20 Plätzchen ohne Pinienkerne auf der glatten Seite mit Gelee bestreichen. Je ein Plätzchen mit Pinienkernen mit der Unterseite darauflegen und andrücken. Die einfachen und die gefüllten Plätzchen jeweils mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen, auf Backpapier legen und fest werden lassen. Die einfachen Plätzchen mit je einem Tupfen Gelee und einem Pinienkern verzieren.

Pro Stück ca. 105 kcal

47 Dunkles Shortbread

ZUBEREITEN: 30 MINUTEN, BACKEN: 12 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 40 Stück

FÜR DEN TEIG
- *500 g Plätzchen-Backmischung (z. B. „Lieblings-Plätzchen" von Aurora)*
- *200 g weiche Butter • 1 Ei*
- *20 g Kakaopulver*
- *abgeriebene Schale einer Bio-Orange*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *200 g dunkle Kuvertüre oder dunkle Kuchenglasur*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Backmischung in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen, Ei, Kakao und Orangenschale dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals mit den Händen durcharbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Zu 40 Stangen, ca. 10 cm lang und 1,5 cm breit, schneiden und auf die Bleche setzen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens 12–15 Minuten backen.
3. Die Stangen anschließend sofort mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig auskühlen lassen. Dann die dunkle Kuvertüre (oder Kuchenglasur) im Wasserbad schmelzen und die Stangen längs zur Hälfte darin eintauchen. Auf einem Kuchengitter oder Backpapier fest werden lassen.

Pro Stück ca. 170 kcal

48 Walnuss-Brownies

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, BACKEN: 25 MINUTEN

Zutaten für ca. 20 Stück

FÜR DEN TEIG
- *125 g weiche Butter • 100 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1/2 TL Zimtpulver • 2 Eier*
- *125 g Mehl*
- *1 TL Backpulver • 1 EL Kakao*
- *75 g gemahlene Walnusskerne*
- *4–6 EL brauner Rum*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *100 g dunkle Schokoladenglasur*
- *ca. 20 Walnusskernhälften*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zimtpulver unterrühren. Eier einzeln zufügen und jeweils gut unterrühren. Mehl mit Backpulver sowie Kakao mischen, sieben und mit den Walnüssen mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Rum löffelweise unter die Buttermasse rühren, sodass ein gut streichfähiger Teig entsteht.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Brownie-Teig etwa 1,5–2 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den Teigrand mit einem viereckigen Backrahmen oder einer Aluschiene (aus vierfach gefalteter Alufolie) begrenzen. Ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und in 20 Stücke schneiden.
3. Glasur nach Packungsanweisung schmelzen. Eine winzige Ecke des Päckchens abschneiden und die Glasur in Linien über die Brownies ziehen. Auf jeden Brownie sofort eine Walnusskernhälfte setzen.

Pro Stück ca. 150 kcal

49 Mandel-Blondies

ZUBEREITEN: 35 MINUTEN, KÜHLEN: 8 STUNDEN

Zutaten für ca. 45 Stück
- *100 g gehobelte Mandelkerne*
- *20 g Reiswaffeln*
- *50 g getrocknete Cranberrys (ersatzweise getrocknete Kirschen oder Rosinen)*
- *40 g feiner Kokosraspel*
- *75 g Kondensmilch (10% Fett)*
- *200 g weiße Schokolade*
- *1 EL Brandy*

ZUBEREITUNG

1. Eine rechteckige Springform (ca. 27 x 25 cm) oder ein ebenso großes Backblech mit Klarsichtfolie auskleiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften anfangen. Dann die Mandeln in einer Schüssel auskühlen lassen. Die Reiswaffeln klein zerbröseln und dazugeben. Die Cranberrys sowie den Kokosraspel untermischen.
2. Die Kondensmilch erhitzen. Die Schokolade klein hacken, zur Kondensmilch geben und darin bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokomasse mit der Mandel-Kokos-Masse gut vermischen. Den Brandy ebenfalls zufügen und untermischen.
3. Die Masse in die vorbereitete Form oder auf das Backblech geben und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie abdecken und die Masse etwas festdrücken. Über Nacht kalt stellen.
4. Die fest gewordene Schokomasse aus der Form lösen, die Folie abziehen und die Platte in 5 x 3 cm große Streifen schneiden. In Kunststoffdosen füllen, verschließen und kühl, aber nicht im Kühlschrank lagern.

Pro Stück ca. 50 kcal

BACK-TIPP

Kuvertüre und Schokolade zum Schmelzen am besten klein hacken, in eine hitzefeste Schüssel geben und in ein warmes Wasserbad setzen. Das Wasserbad darf nicht zu heiß sein, sonst bilden sich Zuckerkristalle und Klümpchen.

Fotos: Aurora (2), foodcentrale, Jahreszeiten Verlag, StockFood (4)

50 Runde Lebkuchen

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN, BACKEN: 18 MINUTEN

Zutaten für ca. 50 Stück

FÜR DEN TEIG
- *300 g Roggenmehl (Typ 997)*
- *100 g Zucker*
- *3 EL brauner Zucker*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *100 g gehackte Mandeln*
- *je 1 Msp. Zimt-, Kardamom- und Nelkenpulver*
- *1 Msp. Muskat*
- *1 gestrichener TL Lebkuchengewürz*
- *1 Ei*
- *1 Eigelb*
- *150 g Honig*
- *80 g Orangeat, fein gehackt*
- *4 g Pottasche*
- *4 g Hirschhornsalz*

FÜR DIE GLASUR
- *1 Eiweiß*
- *100 g Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Mehl, weißen und braunen Zucker, gemahlene und gehackte Mandeln, Zimt-, Kardamom- und Nelkenpulver, Muskat sowie Lebkuchengewürz in einer Schüssel miteinander mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Ei und Eigelb verquirlen, mit Honig und Orangeat in die Mulde geben. Die Pottasche und das Hirschhornsalz mit ca. 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und ebenfalls zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Backofen auf 170 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Teig zu einer langen Rolle (Ø 3 cm) formen und 2,5 cm lange Stücke abschneiden. Die Stücke zu Kugeln formen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 18–20 Minuten backen.
3. Die fertigen Lebkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das Eiweiß verquirlen und löffelweise in den Puderzucker rühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss auf die Lebkuchen streichen und trocknen lassen. Die Lebkuchen werden erst 1–2 Tage nach dem Backen weich.

Pro Stück ca. 75 kcal

51 Blitzgebäck

ZUBEREITEN: 35 MINUTEN, BACKEN: 18 MINUTEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DEN TEIG
- *300 g Mehl*
- *100 g brauner Zucker*
- *2 TL Backpulver*
- *2 TL Kardamompulver*
- *100 g Margarine*
- *50 g gehackte Haselnusskerne*
- *1 Ei*
- *200 g Brotaufstrich aus Pflanzenfett, Frischkäse und Joghurt (z.B. Brunch Classic)*
- *50 g Rosinen*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *1 Eigelb*
- *1 EL Milch*
- *2 EL Hagelzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl mit dem braunen Zucker, dem Backpulver und dem Kardamompulver in einer Schüssel mischen. Die Margarine, die Haselnüsse, das Ei sowie den Brotaufstrich dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Rosinen fein hacken, zum Teig geben und unterkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in kleine Pralinen-Papierbackförmchen (aus dem Fachhandel) setzen.
3. Den Backofen auf 195 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen. Die Teigkugeln mit den Förmchen auf ein Backblech setzen. Für die Verzierung das Eigelb mit der Milch verrühren. Die Teigkugeln mit der Milch-Eigelb-Mischung bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Die Kugeln ca. 18 Minuten backen. Anschließend die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

Pro Stück ca. 56 kcal

52 Mandel-Printen

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 2 WOCHEN

Zutaten für ca. 60 Stück

FÜR DEN TEIG
- *200 g Zucker*
- *200 g Honig*
- *100 g Butterschmalz*
- *200 g gehackte Mandeln*
- *je 1 TL Ingwer-, Kardamom-, Nelken- und Zimtpulver*
- *50 g fein gemahlener Kandis*
- *600 g Mehl*
- *15 g Pottasche*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *1 Eiweiß*
- *ca. 60 ganze Mandeln*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Zucker, Honig und Butterschmalz lauwarm erwärmen. Die Mandeln mit den Gewürzen, dem Kandis und dem Mehl mischen. Die Honigmischung unterrühren. Die Pottasche in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen und ebenfalls untermischen. Den Teig ca. 2 Wochen abgedeckt kühl stehen lassen.
2. Danach den Teig zerbröseln, mit ca. 5 EL warmem Wasser zu einem glatten Teig verrühren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 mm dicken, rechteckigen Teigplatte ausrollen.
3. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Aus der Platte ca. 60 Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Eiweiß verquirlen, die Rechtecke damit bestreichen, je eine Mandel daraufdrücken und andrücken. 10–15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und erkalten lassen. Gut verschlossen lagern.

Pro Stück ca. 110 kcal

53 Baiser-Schoko-Kissen

ZUBEREITEN: 40 MINUTEN, TROCKNEN: 6 STUNDEN

Zutaten für ca. 50 Stück

FÜR DIE BAISERMASSE
- *5 Eiweiß*
- *1 Prise Salz*
- *300 g Puderzucker*
- *ca. 1 EL Kakaopulver*
- *100 g Schokotropfen (Backzutat aus dem Supermarkt)*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit dem Salz in eine fettfreie Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts halbsteif schlagen (siehe hierzu auch den Tipp auf Seite 28). Den Puderzucker sieben und dazugeben. Dann so lange weiterschlagen, bis die Masse weißglänzend und schnittfest ist. Das Kakaopulver daraufsieben und vorsichtig unterheben.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zucker-Eiweiß-Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und ca. 50 Rosetten auf das Backblech spritzen. Die Schokotropfen darüberstreuen, Blech in den Ofen schieben und in ca. 6 Stunden vollständig austrocknen lassen. Dabei die Tür des Backofens einen kleinen Spalt offen lassen, dazu am besten den Stiel eines Holzkochlöffels in die Backofentür klemmen.
3. Die Baiser-Schoko-Kissen herausnehmen und erkalten lassen. Dann in Keksdosen schichten und fest verschließen. Kommt zu viel Luft an die Baiserkissen, nehmen sie Feuchtigkeit auf und werden weich.

Pro Stück ca. 40 kcal

BACK-TIPP

Da die einzelnen Zuckerarten unterschiedlich stark süßen, sollte man sich möglichst an die Rezeptvorgaben halten. Brauner Zucker zum Beispiel prägt mit seinem aromatischen Geschmack Lebkuchen- und Honigkuchenteige. Hagelzucker ist grober weißer Zucker, der beim Erhitzen nicht schmilzt. Er eignet sich deshalb besonders zum Bestreuen und Verzieren vor dem Backen.

54 Huckepack-Sternchen

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN, KÜHLEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 70 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG
- *250 g Mehl (z. B. Goldpuder)*
- *175 g Butter • 25 g Zucker*
- *abgeriebene Schale einer Bio-Orange*
- *75 g gemahlene Haselnusskerne*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *75 g gemahlene Haselnusskerne*
- *5 EL Milch • 25 g Zucker*
- *3 EL Orangenlikör*
- *4 EL Orangenmarmelade*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *ca. 40 g Vollmilchkuvertüre*
- *100 g Marzipan*
- *150 g Puderzucker*
- *ca. 2 EL Orangensaft*

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Orangenschale und Nüsse rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig halbieren, jede Hälfte zwischen zwei Lagen Folie rechteckig (ca. 25 x 30 cm) ausrollen. Ein Teigrechteck als Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Für die Füllung Haselnüsse, Milch, Zucker, Likör und Marmelade verrühren, auf den Teigboden streichen. Die zweite Teigplatte darauflegen, ca. 15 Minuten backen. Sofort nach dem Backen in Quadrate (ca. 3 x 3 cm) schneiden und auskühlen lassen.
4. Kuvertüre schmelzen. Marzipan mit 50 g Puderzucker verkneten, zwischen zwei Lagen Folie ausrollen, kleine Sterne ausstechen. Mit der flüssigen Kuvertüre verzieren.
5. Für den Guss übrigen Puderzucker sieben, Orangensaft löffelweise einrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Quadrate damit bestreichen und die Sterne daraufsetzen. Alles trocknen lassen.

Pro Stück ca. 60 kcal

55 Pfefferkuchen-Herzchen

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, BACKEN: 10 MINUTEN, KÜHLEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 35 Stück

FÜR DEN TEIG
- *100 g Butter*
- *150 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Ei*
- *2 Msp. schwarzer Pfeffer*
- *1 Prise Muskatnuss*
- *1/2 TL Zimtpulver*
- *1 Prise Nelkenpulver*
- *200 g Mehl*
- *60 g Kakao*

FÜR DIE GLASUR
- *120 g Puderzucker*
- *1 Eiweiß*

ZUBEREITUNG

1. Die weiche Butter cremig rühren. Zucker und Salz dazugeben, weißschaumig schlagen. Ei dazugeben und gut unterrühren. Pfeffer sowie Muskat, Zimt- und Nelkenpulver hinzufügen. Mehl mit Kakao mischen, darübersieben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen. Ca. 35 Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ca. 10 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Puderzucker mit Eiweiß zu einem dicklichen Guss verrühren und in eine kleine Spritztüte füllen. Die Konturen der Plätzchen damit nachzeichnen und trocknen lassen.

Pro Stück ca. 75 kcal

TIPPS & TRICKS

Die wichtigsten Gewürze mit Weihnachtsduft

Plätzchen verströmen ein unwiderstehliches Aroma, wenn sie im Ofen backen. Aber erst die im Teig verarbeiteten Gewürze lassen sie so richtig nach Weihnachten duften. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten Weihnachtsgewürze vor.

KARDAMOM
Süßlich-scharf, passt gut zu Gebäck mit Aroma von Zitrusfrüchten oder Ingwer und natürlich zu Lebkuchen

KORIANDER
Sein zitronenartiges, scharfes Aroma veredelt Gebäck, das mit Nüssen zubereitet wurde

MUSKATNUSS
Nur als Prise verwenden, sonst überlagert es das Aroma anderer Gewürze. Immer frisch reiben

NELKEN
Das scharfe, aromatische Pulver darf bei Lebkuchen nicht fehlen. Auch Zutat von Gewürzkuchen

PIMENT
Sein Geschmack erinnert an eine Mischung aus Nelke und Pfeffer. Unentbehrlich für Printen

ZIMT
Der edle Ceylon-Zimt würzt mild-aromatisch, der preiswertere Cassia-Zimt schmeckt kräftiger

Fotos: Brunch, Goldpuder, M.I.G./Gregonowite (6), StockFood (4)

Tiramisu-Rolle

Herbsüße Mascarponecreme in wolkenzartem Schokobiskuit – mmh!

Rezept Seite 64

Lustgewinn

... oder: Glück kann man eben doch essen!

Fotos: Aurora, Photoculsine, StockFood

Früchtekuchen

Datteln, Bananen und Nüsse mischen sich köstlich mit dunkler Schokolade. Goldig zum Minitürmchen verschnürt eine süße Teller-Deko

Rezept Seite 64

Knuspertörtchen

Gewürzküchlein versinken in einem aromatischen Bett aus Pflaumenmus – warum kann nicht immer Advent sein?!

Rezept Seite 64

Sterntaler-Torte

Die Schokoschichten aus flottem Rührkuchenteig veredelt eine fluffige Mascarpone-Sahne

Rezept Seite 65

Eine gemütliche Kaffeerunde gehört zum Advent wie Nüsse in einen Nusskuchen. Gut zu wissen, dass sich auch mit wenig Zeit raffiniertes Renommier-Gebäck zaubern lässt. Und das Beste daran: Es ist …

… eine Sünde wert!

Fotos: Aurora, California Walnut, StockFood

Walnuss-kuchen

Wenig Zeit? Dann ist der lockere Rührkuchen erste Wahl. Mit Guss und Nuss als Deko wird er zum Highlight

Rezept Seite 65

Nuss-Panettone

Die beschwipsten Hefeteig-Minis nach Italo-Vorbild machen als Gastgeschenk liebe Freunde glücklich

Rezept Seite 65

56 Tiramisu-Rolle

ZUBEREITEN: 55 MINUTEN,
BACKEN: 8 MINUTEN, KÜHLEN: 2 STUNDEN

Zutaten für 12 Stücke

FÜR DEN BISKUIT
- 6 Eier
- 100 g Zucker
- 90 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG
- 2 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 4 EL Espresso, frisch zubereitet
- 220 g Mascarpone
- 4 EL Honig
- 400 g Sahne
- weißer und dunkler Schokoraspel zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, dabei am besten nur Ober- und Unterhitze verwenden, der Teig kann sonst zu trocken werden. Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse fast weiß und dickcremig ist. Das Mehl mit dem Kakaopulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig, am besten mit einem Holzlöffel, darunterheben.
2. Die Biskuitmasse mit einem Teigspatel gleichmäßig auf das Backblech streichen. Den Biskuit ca. 8 Minuten backen. Er ist fertig, wenn beim Berühren ein leises Knistern zu hören ist. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Dann das Backpapier vorsichtig abziehen.
3. Für die Füllung die Gelatine in Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker im heißen Wasserbad weißschaumig schlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in der Eimasse auflösen. Die Ei-Zucker-Masse aus dem Wasserbad nehmen, den Espresso unterrühren und rühren, bis die Masse kalt ist. Den Mascarpone mit dem Honig glatt rühren und unter die Eimasse heben. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Die Kanten der Biskuitplatte gerade schneiden. Die Mascarponecreme gleichmäßig auf die Biskuitplatte streichen. Diese vorsichtig schneckenförmig einrollen. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Kurz vor dem Servieren mit weißem und dunklem Schokoraspel bestreuen.

Tipp: Sie können den Teig vor dem Füllen mit Amaretto oder Kaffeelikör beträufeln.

Pro Stück ca. 335 kcal

57 Früchtekuchen

ZUBEREITEN: 50 MINUTEN,
BACKEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 16 Stück

FÜR DEN TEIG
- 300 g Datteln (entkernt)
- 2 Bananen
- 175 g weiche Butter
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 75 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 50 g grob gehackte Pekannusskerne
- 50 g gemahlene Mandeln

FÜR DEN GUSS
- 120 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Kokosfett

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Datteln in sehr kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren stark aufkochen, bis ein Mus entsteht. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Bananen schälen, zerdrücken und mit der weichen Butter sowie dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Dattelmus zufügen und unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Speisestärke, Mehl, Kakaopulver sowie Backpulver gut vermischen und auf die Dattelmasse sieben. Alles gut durchkneten, zum Beispiel mit den Knethaken des Handrührgeräts. Dann Pecannüsse und Mandeln unterarbeiten.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Auf die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und etwa 30 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, ohne dass diese den Teig berührt, und weitere 30 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
4. Die Kuvertüre klein hacken und die Hälfte davon in eine hitzefeste Schüssel geben, im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Übrige Kuvertüre und das Kokosfett zufügen und rühren, bis beides geschmolzen ist. Dann den Kuchen damit überziehen, trocknen lassen. Den Kuchen mit einem zuvor in heißes Wasser getauchten Messer in 16 Würfel schneiden, eventuell als Geschenk verpacken.

Pro Stück ca. 190 kcal

58 Knuspertörtchen

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN,
BACKEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 10 Stück
- 100 g frische Cranberrys oder 80 g getrocknete (2 Std. in Wasser einweichen)
- 250 g Pflaumenmus
- 2 EL Rum
- 400 g Gewürzkuchen-Backmischung (z. B. von Aurora)
- 125 g weiche Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 75 ml Milch

FÜR DIE VERZIERUNG
- 50 g Zucker
- 100 g grob gehackte Walnüsse
- 75 g dunkle Kuchenglasur (meist in der Backmischung enthalten)

ZUBEREITUNG

1. Zehn feuerfeste Backförmchen aus Glas (à ca. 135 ml Inhalt) mit Butter fetten.
2. Die Cranberrys mit dem Pflaumenmus und dem Rum verrühren und gleichmäßig auf die vorbereiteten Förmchen verteilen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
3. Für den Teig die Backmischung, die weiche Butter, die Eier und die Milch in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf die Förmchen verteilen und diese auf ein Backblech stellen. 30–35 Minuten auf der mittleren Einschubleiste des Ofens backen. Anschließend herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Verzierung Zucker und 20 ml (ca. 2 EL) Wasser in eine kleine Pfanne geben und solange einkochen lassen, bis sich die Mischung etwas verdickt hat. Inzwischen die Walnüsse in einer separaten Pfanne unter Schwenken kurz anrösten und anschließend in die Zuckermischung streuen. Wenn der Zucker dabei etwas auskristallisiert, mit einem Holzkochlöffel darin rühren, bis der Zucker sich wieder auflöst und goldgelb karamellisiert. Die karamellisierten Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auskühlen lassen. Anschließend eventuell grob hacken.
5. Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung erwärmen und schmelzen, die abgekühlten Törtchen gleichmäßig damit überziehen und mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.

Pro Stück ca. 430 kcal

59 Sterntaler-Torte

ZUBEREITEN: 60 MINUTEN,
BACKEN: 30 MINUTEN

Zutaten für ca. 12 Stücke

FÜR DEN TEIG
- *400 g Schoko-Nuss-Kuchen-Backmischung (z.B. von Aurora)*
- *150 g weiche Butter • 3 Eier • 50 ml Milch*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *3 Blatt Gelatine*
- *250 g Mascarpone*
- *2 EL Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 Msp. Lebkuchengewürz*
- *2 EL Amaretto*
- *400 g Sahne*

ZUM BETRÄUFELN
- *4 EL starker Espresso*
- *2 EL Amaretto*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *75 g dunkle Kuchenglasur mit Zimtgeschmack*
- *2 EL Puderzucker*
- *1/2 EL Kakaopulver*

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 2 Minuten verrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen, 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.
2. Für die Füllung Gelatine in reichlich Wasser quellen lassen. Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz glatt rühren. Amaretto leicht erwärmen, die Gelatine ausdrücken, im Amaretto auflösen und mit dünnem Strahl in den Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Tortenboden waagerecht halbieren. Espresso und Amaretto mischen und mit der Hälfte davon eine Bodenhälfte beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Füllung mit einem Löffel auf dem Boden verteilen, mit der übrigen Bodenhälfte abdecken und mit übriger Espresso-Mischung beträufeln. Die restliche Füllung locker darauf verstreichen.
4. Für die Dekoration die Kuchenglasur nach Packungsangabe schmelzen, auf Backpapier gießen und dünn verstreichen. Etwas abkühlen lassen. Sterne daraus ausstechen und auf der Torte verteilen. Puderzucker und Kakao vermischen und die Torte damit bestäuben.

Pro Stück ca. 355 kcal

60 Walnusskuchen

ZUBEREITEN: 25 MINUTEN,
BACKEN: 60 MINUTEN

Zutaten für ca. 16 Stücke

FÜR DEN TEIG
- *5 Eier*
- *250 g weiche Butter*
- *250 g Zucker*
- *350 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *2 TL abgeriebene Zitronenschale*
- *150 g gemahlene Walnusskerne*
- *2 EL Rum*

FÜR DEN GUSS
- *200 g Puderzucker • 2–3 EL Zitronensaft*
- *50 g Vollmilchkuvertüre*
- *12 halbe Walnusskerne*

ZUBEREITUNG

1. Eine Kastenform (30 cm Länge) fetten und mit Semmel- oder Biskuitbrösel ausstreuen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen. Die Eigelbe einzeln dazugeben und jeweils ca. 1 Minute unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, der Zitronenschale und den gemahlenen Nüssen mischen. Die Mehlmischung esslöffelweise abwechselnd mit dem Rum unter die Buttermasse rühren. Den Eischnee daraufgeben und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Kastenform füllen und auf einem Gitter auf die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Dann 60–70 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, etwas ruhen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter stehend vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Guss den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben. Den Zitronensaft löffelweise unter Rühren zugeben, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen auf der Oberfläche und an den Seiten mit einer dicken Schicht Zitronenzuckerguss überziehen.
5. Die Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre in eine kleine Papierspritztüte füllen und den Nusskuchen damit in Streifen verzieren. Die Walnusshälften mithilfe der Kuvertüre auf den Kuchen setzen und leicht andrücken. Alles trocknen bzw. fest werden lassen.

Pro Stück ca. 430 kcal

61 Nuss-Panettone

ZUBEREITEN: 45 MINUTEN, ZIEHEN: 3 STUNDEN,
RUHEN: 75 MINUTEN, BACKEN: 15 MINUTEN

Zutaten für ca. 6 Stück

FÜR DEN TEIG
- *100 g getrocknete Cranberrys*
- *3 EL Orangenlikör • 2 TL Trockenhefe*
- *120 ml lauwarme Milch*
- *250 g Mehl • 100 g Zucker*
- *1 Ei • 2 Eigelb*
- *2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange*
- *1 TL Salz*
- *30 g gemahlene Walnüsse*
- *3 EL Butter • 2 EL Rapsöl*
- *60 g gehackte und geröstete Walnüsse*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *1 Eigelb • 4 EL Zucker*
- *6 halbe Walnusskerne*

ZUBEREITUNG

1. Cranberrys mit Likör übergießen und 3 Stunden ziehen lassen. Inzwischen für den Teig Hefe in der Milch auflösen, 5 Minuten ziehen lassen. Das Mehl und 2 EL Zucker hinzufügen und gründlich unterrühren. Den Hefeteig in eine gefettete Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken, an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.
2. Übrigen Zucker, Ei, Eigelbe, Orangenschale, Salz und gemahlene Walnüsse mischen, zum Teig geben. Alles mit den Händen ca. 7 Minuten kräftig durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Butter, Öl, Cranberrys und gehackte Walnüsse einarbeiten. Der Teig sollte leicht klebrig sein. Teig in eine gefettete Schüssel geben, mit Folie abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.
3. 6 kleine Panettone-Formen (alternativ einen hohen Topf, Ø 16 cm) fetten und den Rand mit Backpapier auskleiden. Teig in die Formen geben und gleichmäßig verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen. bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.
4. Inzwischen den Backofen auf 185 Grad (Umluft 165 Grad) vorheizen. 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, Panettone damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Mit Walnusshälften dekorieren. In ca. 15 Minuten goldbraun backen (großer Panettone ca. 45 Minuten). Fertige Panettone aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Das Backpapier kann man an den Panettone lassen und mit Zierband festbinden.

Pro Stück ca. 520 kcal

Fotos: Aurora (2), California Walnut, Photocuisine, Stockfood (2)

REGISTER

Amarettini, gefüllte ... 18
Anisstangen ... 31

Baiser-Schoko-Kissen ... 58
Blitzgebäck ... 58
Bratapfel-Muffins ... 30
Butterkekse, gefüllte ... 39

Cranberry-Plätzchen ... 30

Dominosteine, schnelle ... 38

Eierlikörplätzchen ... 31
Erdnuss-Stangen ... 30
Euro-Plätzchen ... 38

Frischkäse-Kränzchen ... 44
Früchtekuchen ... 64

Gelee-Sterne ... 17
Gewürzringe ... 31

Herzkekse ... 16
Herzplätzchen ... 45
Huckepack-Sternchen ... 59

Ingwerplätzchen ... 38

Knuspertannen ... 45
Knuspertörtchen ... 64
Kokos-Ingwer-Stangen ... 17

Lebkuchen, runde ... 58

Mandelbaiser-Streifen ... 19
Mandel-Blondies ... 57
Mandel-Kipferl ... 28
Mandel-Printen ... 58
Mandel-Shortbread ... 56
Marzipanplätzchen ... 18
Mürbeteigkekse, englische ... 56

Nussecken ... 56
Nuss-Panettone ... 65
Nuss-Spiralen ... 28

Orangenplätzchen ... 30
Orangen-Schoko-Streifen ... 19

Pfefferkuchen-Herzchen ... 59
Pinienkekse ... 57

Sablés ... 17
Sandwich-Cookies ... 16
Schoko-Kipferl ... 18
Schokoküsschen ... 19
Schokoladen-Cookies ... 56
Schokoladen-Spritzgebäck ... 29
Schoko-Nuss-Taler ... 19
Schokotaler, gefüllte ... 18
Schwarz-Weiß-Gebäck ... 29
Shortbread, dunkles ... 57
Spitzbuben ... 38
Sterntaler-Torte ... 65

Tannenbaum-Anhänger ... 44
Terrassen-Rauten ... 29
Tiramisu-Rolle ... 64

Walnuss-Blätter ... 17
Walnuss-Brownies ... 57
Walnusskuchen ... 65
Walnussplätzchen ... 28

Zimtstern-Anhänger ... 44
Zimtsterne ... 28
Zitronen-Spritzgebäck ... 16
Zuckerherzen, rosa ... 16
Zündhölzer ... 44

IMPRESSUM

erscheint in der
M.I.G. Medien Innovation GmbH
Am Kestendamm 1
77652 Offenburg

Leserservice/Sekretariat:
Margit Schwend
Tel.: 0781/845235
Fax: 0781/845240
E-Mail: margit.schwend@burda.com

Herausgeber: Reinhold G. Hubert
Chefredakteurin: Eva Biegert (V.i.S.d.P.)

Redaktion: Eva Biegert,
Marco Braun-Wießler
Grafik: Birgit Körnich
Bildredaktion: Gerlinde Meyer

Schlussredaktion:
Schlussredaktion Hamburg

Herstellung: Otto Ruf

M.I.G.-Geschäftsführung:
Reinhold G. Hubert, Frank J. Ohlhorst

Director Marketing, Finance & Operation: Jürgen Brandt
Advertising Director:
Konstanze Hacke
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Verena Heidenreich, Tel.: 0781/842880

Vertrieb: Burda Medien Vertrieb GmbH
Vertriebsleitung: Jochen Böhler

Druck: Burda Druck, Offenburg
LISA SPEZIAL „Backen im Advent" erscheint einmalig. Verkaufspreis 1,95 Euro inkl. 7% MwSt.
Nachbestell-Service:
Pressevertrieb Nord KG,
Schnackenburgallee 11,
22525 Hamburg
Tel.: 040/85369-140
Fax: 040/85369-141
E-Mail: einzelheft@pvn.de
Internet: www.einzelheft.pvn.de

Hubert Burda Media

LISA SPEZIAL „Backen im Advent" darf nur mit Genehmigung des Verlags in Lesezirkeln geführt werden. Der Export von *LISA* SPEZIAL „Backen im Advent" und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlags statthaft. Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird keine Haftung übernommen.

Fahrplan für die Weihnachtsbäckerei

Hier sehen Sie, wie lange die Plätzchen frisch bleiben bzw. wann Sie mit dem Backen beginnen können, damit auch Weihnachten noch genascht werden kann

Zeitpunkt	Gebäck	Tipps
um den 1. Advent	Lebkuchen, Pfeffernüsse, Printen, Springerle	All diese Plätzchen sollten nach dem Backen mindestens 1 Woche ruhen, erst dann sind sie weich
ab 2. Advent	Spritzgebäck, Kekse aus Mürbeteig	Bleiben in luftdicht schließenden Dosen bis zu 8 Wochen frisch
	Baiser, Makronen, Zimtsterne	Schmecken nach 4 Tagen am besten, bleiben aber 3–4 Wochen frisch
ab 3. Advent	Vanillekipferl, Muffins	Schmecken am besten frisch